Salvis Combi-Steamer Evolino Pro

Mode d’Emploi

SALVIS AG CH-4665 Oftringen www.salvis.ch

Manuel d'installation et Mode d'emploi
Fours Mixtes *Evolino Pro 6x2/3*

Table de matières

1. Indications relatives à la sécurité 3
1.1 Installation 3
1.2 Opération 3
1.3 Evacuation d'air 4
1.4 Hotte de Condensation Option 4
1.5 Douchette 4

2. Tableau de commande et description des fonctions 4
2.1 Tableau de commande Evolino Pro 4
2.2 Commande du Evolino (Palet de commande) 5
2.3 L'écran 5

3. Mise en service du Evolino en mode manuel 6
3.1 Entrée manuelle des données 6
3.2 Mode manuel avec une seule phase 7
3.3 Mode manuel avec deux phases - Steptronic ® 8
3.4 Mode manuel – Entrée de plusieurs phases - Steptronic ® 9
3.5 Suivi de programme - plusieurs phases de cuisson/Steptronic ® 9
3.6 Indication des valeurs réelles 10
3.7 Sélection des fonctions supplémentaires 11
3.8 Cuisson en différé – Entrée manuelle des données 11

4. Procédures de cuisson en fonctionnement semi-automatique 12

5. Mémoire de programmes 13
5.1 Mémoriser des programmes 13
5.2 Effacer un programme 16
5.3 Copier un programme 16
5.4 Sélectionner et mettre en marche un programme de la liste 17
5.5 Sélectionner et mettre en marche un programme favori 18
5.6 Préprogrammer une cuisson en différé 18

6. Menu groupes dans le fonctionnement entièrement automatique 19
6.1 Sélection et lancement d'un programme par Catégories de menus 19
6.2 Le mode picto 19

7. Programmes spéciaux 20
7.1 Programme Régénération 20
7.2. Programme BT-Cuisson à basse température 21
7.3 Programme Cook & Hold 22
7.4 Programme Cuisson Delta-T (△T) 23
7.5 Cuisson 24
7.6 Fonction HACCP 25
7.6.1 Interface – câble de connexion 25
7.6.2 Sélectionner et imprimer des protocoles de cuisson 26
7.7 Nettoyage de la chambre de cuisson 27
7.7.1 Nettoyage automatique Avec Autoclean 27
7.7.2 Nettoyage manuel 28
7.7.3 Nettoyage Autoclean en différé 28
7.7.4 Sélectionner et imprimer les protocoles Autoclean 28
7.7.5 Consignes de sécurité 29

8. Cuisson combinée 30

9. Préchauffer – Refroidir (Active Temp) 31

10. Service 32
10.1 Programme de la semaine 32
10.2 Setup 32
10.2.1 Fonction Jour / Date 32
10.2.2 Fonction Image de départ 33
10.2.3 Fonction Choix de Langues 33
10.2.4 Paramètres de l'appareil 33

11. Erreur 34
11.1 Symboles de dérangement 34
11.2 Messages d'erreur 35
11.3 Dérangements mineurs et remèdes 36

12. Mise hors-service 36

13. Nettoyage et entretien 37

14. Communication ProConnect ↔ Four mixte 39
14.1 Mise en service: Communication PCPrg ProConnect ↔ Four mixte 39
14.2 Interconnexion aux systèmes de contrôle de cuisine 39

15. Accessoires et équipements en option 39

Article No. 502489 Version 1.0 2/2008
Oftringen, 12.8.2008 kus

Chère Cliente,
Cher Client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté un *Evolino Pro* de chez Salvis AG.
Avant de vous servir de votre nouveau four Evolino Pro, nous vous prions d'en lire attentivement les instructions d'installation et le mode d'emploi. Vous y trouverez des informations importantes qui vous permettront d'installer correctement l'appareil et de vous en servir sans problèmes.

Ses caractéristiques

Le four mixte Evolino Pro vous permet de préparer des produits frais et des produits précuits dans les meilleures conditions, c'est-à-dire que vous pouvez régler la température et le degré d'humidité qui correspondent le mieux à chaque produit.

Vous choisissez le mode de cuisson à l'aide du Evolino qui se trouve sur le tableau de commande.
Le curseur Climatic® s'active et le degré de température et le degré d'humidité apparaissent sur le curseur mobile Climatic®.

L'entrée des données du Climatic® étant facile et rapide, le travail de l'opérateur s'en trouve considérablement simplifié.

On peut régler à volonté **la température à l'intérieur de l'espace cuisson** entre **30°C** et **300°C** et **le degré d'humidité à l'intérieur de l'espace cuisson** entre **0%** et **100%**. La multitude de réglages possibles permet les modes de cuisson les plus divers.

Le Evolino Prose prête particulièrement bien *à la cuisson à la vapeur, à la cuisson à l'étuvée, aux rôtis, aux pâtisseries, aux grillades, aux gratins, aux plats pochés, à la régénération, à la décongélation* et à bien d'autres choses encore.

Une commande extrêmement simple donne accès à un nombre illimité de possibilités.
Vraiment génial !

1. Indications relatives à la sécurité

Utilisation déterminée
L'appareil est uniquement déterminé à la préparation professionnelle des aliments.

1.1 Installation

Suivre les normes d'installation des sociétés d'électricité locales et observer les règles techniques et les standards en vigueur sur le plan local pour les cuisines.
Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien concessionnaire.

Ne pas poser l'appareil contre les sources thermiques. Observer une distance de sécurité suffisante, au moins 50 mm aux murs voisins. En cas d'installation auprès des matières sensibles à la chaleur ou même à l'incendie, observer les règles de protection contre le feu.
Soyez sûr de ne pas bloquer l'air d'échappement (voir croquis côtés)

Si un adoucisseur d'eau est branché, observer les instructions d'installation et le mode d'emploi du fabricant. **Observer les branchements à l'eau douce et dure.**

1.2 Opération

Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes en opération !
Le four mixte doit être utilisé uniquement
-- par du personnel avisé
-- conformément à l'usage prévu selon ces instructions
-- en l'absence de dérangement.

Risque de brûlure !
Attention en cas d'ouverture de la porte, échappement d'air et de vapeur.

Attention! Danger de brûlure !
Ne jamais mettre des récipients remplis de liquide ou d'un produit produisant de liquide sur un niveau trop haut. L'opérateur doit être capable de regarder dedans.

Si le verre protecteur de la lampe à l'intérieur est endommagé, le four mixte ne doit pas être mis en service. Contacter le service après-vente.
En cas de dérangement de service, débrancher le four mixte du réseau électrique et fermer le robinet d'arrivée d'eau. Informer le service après vente.

Pendant la période de garantie seul un service après-vente formé par la société Salvis AG est autorisé d'exécuter des travaux de réparation. Demander le nom et l'adresse de notre partenaire de service auprès de la société Salvis AG, CH-4665 Oftringen, 0041 62 788 1818.

1.3 Evacuation d'air

Les buées et les vapeurs sont refroidis par un dispositif de refroidissement intégré, elles s'écoulent. Il n'est pas impérativement nécessaire d'installer une hotte d'évacuation.
Au cas où une hotte est installée, sa construction doit respecter les prescriptions de la norme.

1.4 Hotte de Condensation Option

La hotte est contrôlée automatiquement par le four mixte.
Pendant la cuisson les vapeurs gênantes sont condensées en passant par condenseurs à lames, refroidis par air.

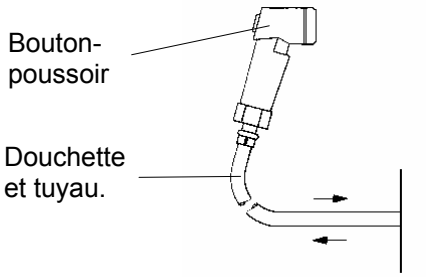
1.5 Douchette

L'appareil est équippé d'une douchette qui se trouve sous la porte.

⚠ **De l'eau s'écoule uniquement si l'appareil est mis en circuit.**

Comment travailler avec la douchette:
Retirer la douchette et la maintenir à une main. Appuyer sur le bouton-poussoir avec l'autre.

Comment enrouler la douchette:
Laisser le tuyau se retirer lentement. Il s'enroule automatiquement.

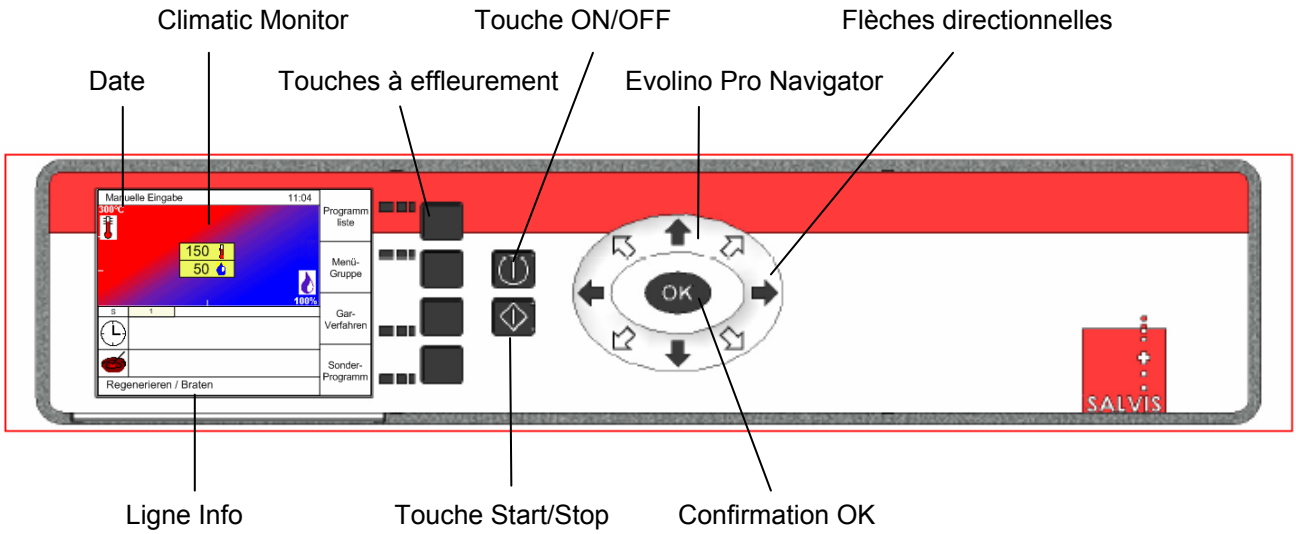


⚠ **Utiliser la douchette uniquement pour le nettoyage de l'espace cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures!**

Appeler le service après-vente pour la réparation.

2. Tableau de commande et description des fonctions

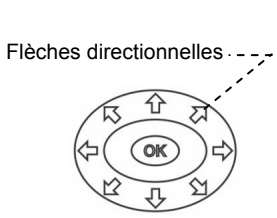
2.1 Tableau de commande Evolino Pro

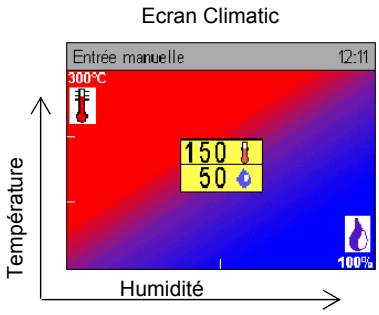


2.2 Commande du Evolino (Palet de commande)

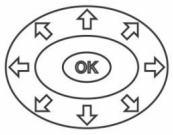
Comment se servir du Evolino

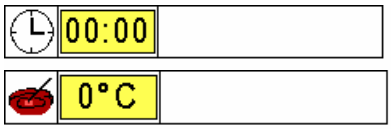
Appuyer sur les flèches directionnelles pour déplacer le curseur Climatic de l'écran et pour sélectionner les différents champs indicateurs ou les différents réglages. Le fond du champ sélectionné est jaune.



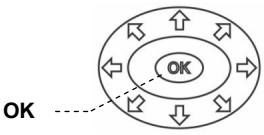


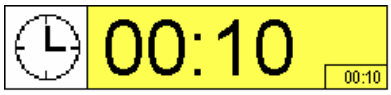
Toutes les entrées de données se succèdent lentement quand on appuie un court instant et rapidement quand on appuie longuement





Appuyer sur **OK** pour confirmer l'entrée des données ou le réglage désiré





2.3 L'écran

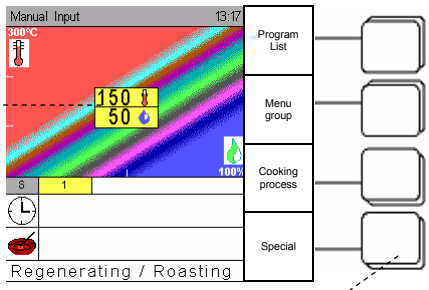
Dès que le four est branché, l'image «en veille» Salvis AG apparaît.

Mettre le four en circuit avec la touche ⏻. L'image de départ apparaît.

La zone rouge indique la chaleur sèche et la zone bleue la chaleur humide.

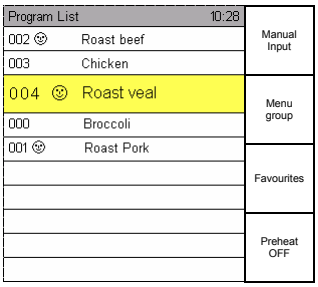
La température exacte et le degré d'humidité exact sont indiqués sur le curseur mobile Climatic®.

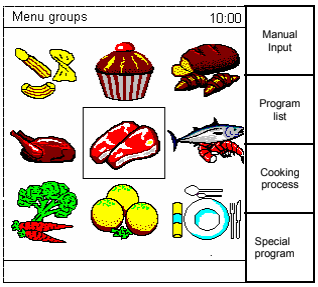
Curseur Climatic

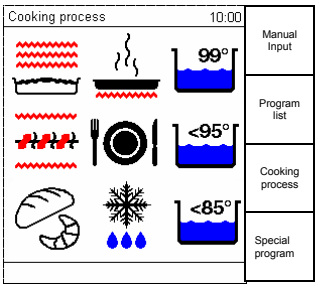


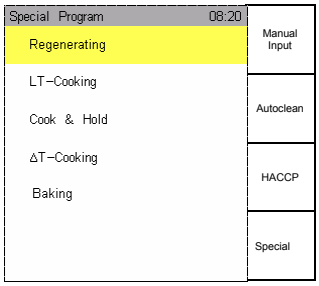
Fonction des touches à effleurement

Appuyer sur les touches pour activer les différents menus









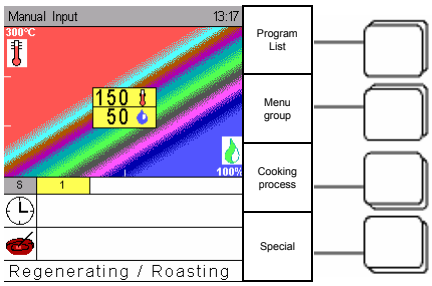
3. Mise en service du Evolino en mode manuel

Avant de mettre le four en service: Ouvrir le robinet d'eau.
Si le four est branché sur le circuit, l'image «en veille» d'Salvis AG apparaît.

Appuyer sur la touche MISE EN CIRCUIT, le four est prêt à marcher.
L'image de départ apparaît. La diode s'allume.

Image "en veille" Salvis AG

Image de départ



- Comme mode de marche apparaît «Entrée manuelle».
- Sélectionner une des trois images de départ en appuyant sur la touche Program spécial, Spécial, Mise en place.
  (Entrée manuelle / Favoris / Liste des programmes / Modes de cuisson / Categories de menus).
- Les données de départ sont activées par la touche au niveau du curseur Climatic: Température = 150°C et degré d'humidité H = 50%.
- Dans la ligne «Temps» et dans la ligne «Température à coeur», seuls les symboles sont affichés.

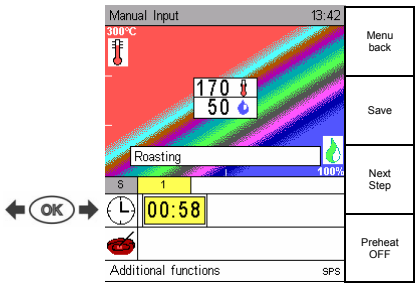
3.1 Entrée manuelle des données

- Indiquer le mode de cuisson, la température et le degré d'humidité avec l'Evolino Pro.
- Dans «**la ligne info»**, les modes de cuisson sélectionnés par le curseur Climatic sont indiqués.

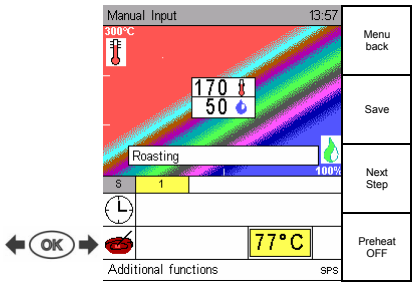
Affichage	**Entrée des données**	
Modes de cuisson	**Température en °C**	**Degré d'humidité**
Décongélation	30 – 45	50 - 100
Plats pochés	60 – 90	90 - 100
Cuisson à l'étuvée	90 – 100	80 - 100
Cuisson à vapeur	95 – 130	60 - 100
Régénération	90 – 160	25 - 75
Pâtisseries	120 – 220	0 - 30
Rôtis	150 – 230	0 - 50
Grillades	180 – 275	0 - 10
Gratins	220 – 300	0 - 5

- Après avoir sélectionné le mode cuisson, il faut indiquer le «temps» ou la «température à coeur»

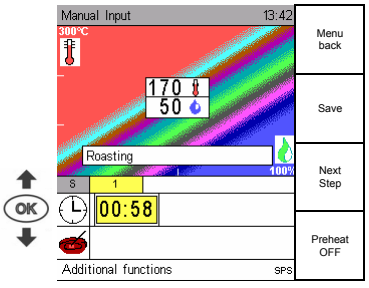
1. Donnée temps



2. Donnée température à coeur



3. Lignes des données



- Le temps est indiqué à 4 chiffres de 00:00 à 23:59.

1. **Temps:** Standard est 00:00 toucher la flèche ⇦ arriver à ∞ = marche continue
   Régler à 23:59 toucher la flèche ⇨ arriver aussi à ∞ = marche continue
   Indication ∞ toucher la flèche ⇦ arriver à 23:59
   Indication ∞ toucher la flèche ⇨ arriver à 00:00

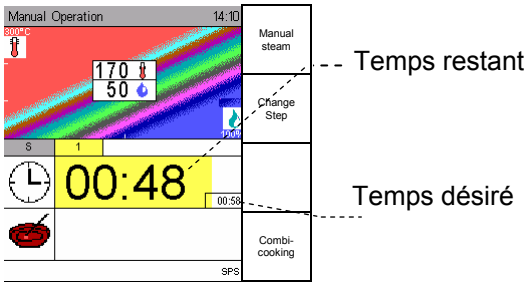
2. **Température à coeur:** Réglable entre 0°C et 99°C.

3. **Les flèches ⇧ and ⇩ permettent de passer d'une ligne de donnée à l'autre:**
   On peut passer du curseur Climatic pour régler «température/degré d'humidité» à la ligne «Temps» ou «Température à coeur» etc.

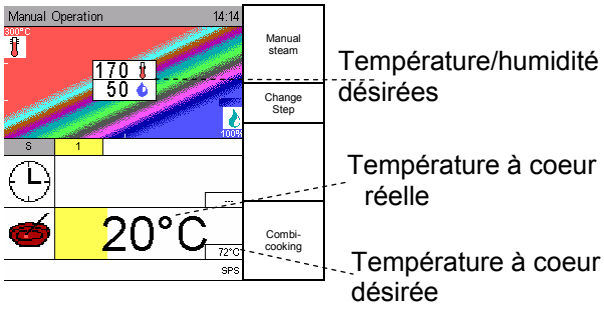
3.2 Mode manuel avec une seule phase

- Après avoir indiqué les paramètres «température/humidité» et «temps» ou «température à coeur» mettre le four en marche avec la touche START/STOP . La diode START s'allume.
- Le suivi du programme est affiché sur l'écran Climatic.

Mode manuel avec
réglage du temps



Mode manuel avec
réglage de la température à coeur



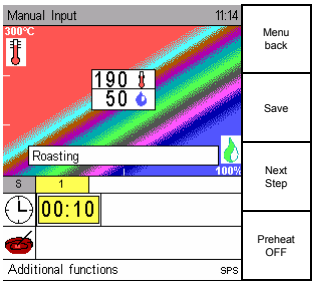
- Le fond jaune des champs indicateurs indique où en est le programme.
- Plus le programme avance, plus la barre jaune du champ temps diminue.
- Plus la température à coeur augmente, plus la barre jaune du champ température à coeur s'allonge.
- Dès que le programme est terminé, un signal sonore retentit.

3.3 Mode manuel avec deux phases - Steptronic ®

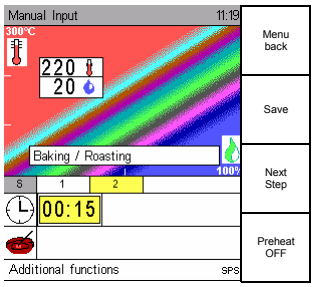
Exemple 1: avec 2 fois «temps»

1e phase → Entrée des données 190°C, 50%, **Temps 10** minutes
Appuyer sur la touche « Phase suivante »
2e phase → Entrée des données 220°C, 20%, **Temps 15** minutes

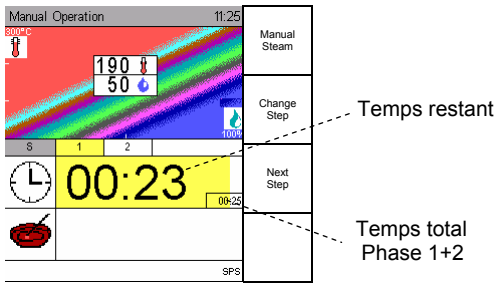
Entrée phase **1**



Entrée phase **2**



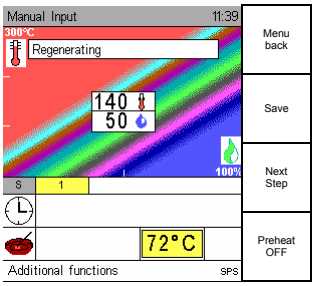
Mode manuel



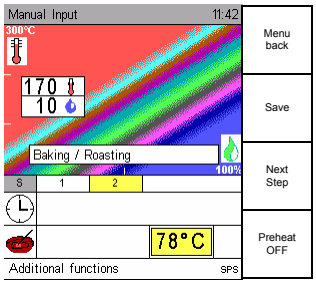
Exemple 2: avec 2 fois «température à coeur»

1e phase → Entrée des données 140°C, 50%, température à **coeur 72°C**
Appuyer sur la touche «Phase suivante»
2e phase → Entrée de donnée 170°C, 10%, température à **coeur 78°C**

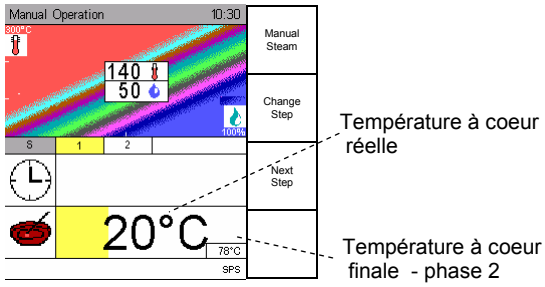
Entrée phase **1**



Entrée phase **2**



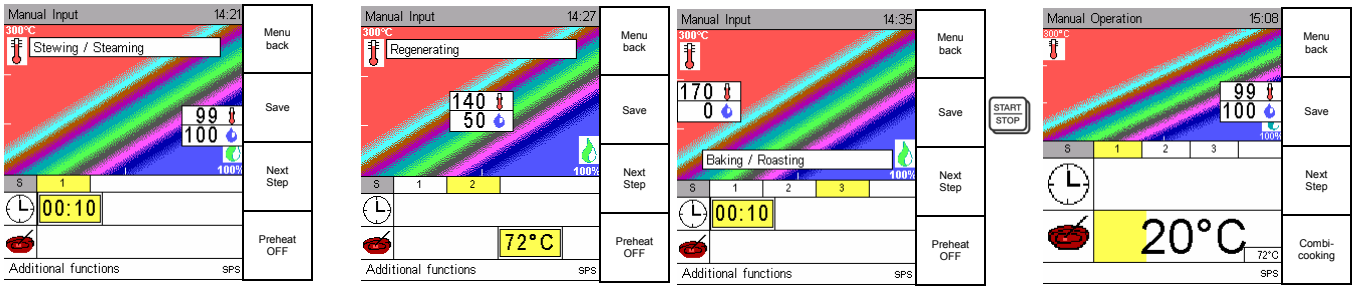
Mode manuel



3.4 Mode manuel – Entrée de plusieurs phases - Steptronic ®

- Steptronic ® permet de combiner plusieurs phases de cuisson, également le temps et la température à coeur.
- Pour entrer la première phase, procéder selon sec. 3.1.
- Pour entrer les phases suivantes, appuyer sur la touche **Phase suivante**.
- Continuer comme décrit jusqu'à ce que toutes les phases désirées soient entrées.
- Chaque phase et la situation du programme sont indiquées
- Nombre maximal de phases: 20.

Phase 1 Phase 2 Phase 3 etc. Mode manuel



- Les quatre premières phases sont indiquées, barres jaunes avec le numéro de la phase. Une fois ces quatre phases exécutées, les phases suivantes du programme sont indiquées.
- Pour vérifier quelle était la phase précédente, appuyer rapidement sur la touche «Retour au menu».
- Si on appuie longuement sur cette touche, on retourne à l'image du départ.
- Toutes les données entrées précédemment s'effacent automatiquement.

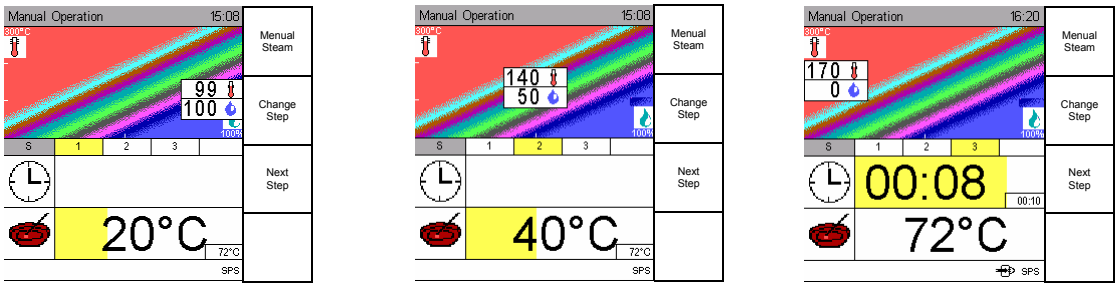
3.5 Suivi de programme - plusieurs phases de cuisson/Steptronic ®

Exemple:

- Un programme se compose de plusieurs phases de cuisson, la deuxième comprend une donnée « Température à coeur » et la troisième une donnée « Temps ».
- Dans ce cas, le temps restant est affiché seulement pendant la troisième phase, c'est-à-dire une fois que la température à coeur est atteinte.

1e Phase → Entrée de donnée: Temps 10 min.
2e Phase → Entrée de donnée : Température à coeur 72°C
3e Phase → Entrée de donnée: Temps 10 min.

Suivi phase **1.** Suivi phase **2.** Suivi phase **3.**

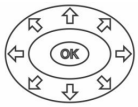


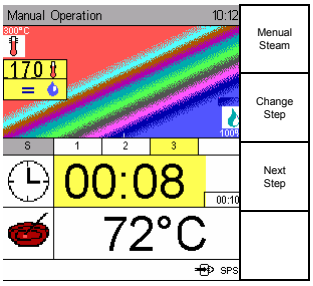
- Les suivis «temps» et «température à coeur» sont indiqués dans leur ligne respective, voir sec. 3.6.
- Si la touche **Vapeur manuelle** est pressée, de l'eau s'évapore dans la chambre de cuisson.

3.6 Indication des valeurs réelles

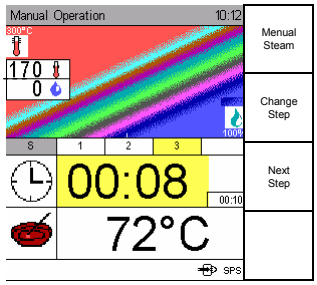
- Pendant que le four marche, il est possible de lires les valeurs réelles de la température et du degré d'humidité de la phase en cours en appuyant rapidement sur une flèche du Evolino. Les valeurs restent affichées 5 secondes.
- Ensuite, les valeurs désirées réapparaissent automatiquement.
- La ligne «température à coeur» indique la température réelle dans le champ jaune et la température à coeur désirée en bas.

Valeurs réelles





Valeurs désirées



- Le degré d'humidité réel sert comme base de cette indication.
- La valeur réelle est considérée dans la zone de tolérance avec une valeur de +/- 10 % de la valeur désirée.

Phase suivante

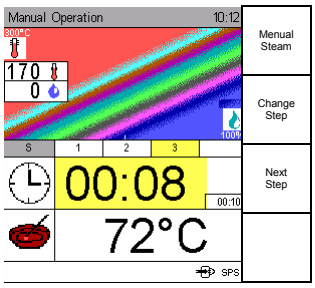
- Cliquez sur la touche de fonction "Phase suivante" pour visualiser les paramètres des étapes de cuisson en attente avec un programme de cuisson en cours.

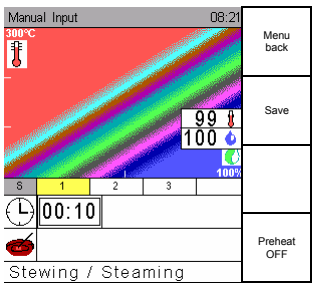
Phase changer

- Cliquez sur la touche de fonction "Phase changer" pour visualiser et modifier les paramètres des étapes de cuisson en attente avec un programme de cuisson en cours.
  La touche de fonction Changer mémoriser reprend les modifications dans le programme en cours.

Interruption du programme

- Pour arrêter le programme en cours, appuyer sur . Les données restent mémorisées. L'écran de départ réapparaît.

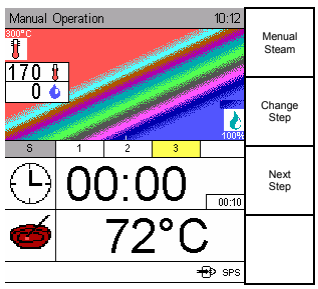




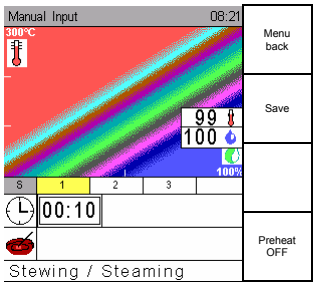
Fin de programme

- Le four s'éteint automatiquement. La diode STOP s'allume et un signal sonore retentit. On peut couper le signal de 30 secondes immédiatement soit avec la touche soit en ouvrant la porte.
- Ensuite, le «mode manuel» réapparaît sur l'écran.

Affichage pendant le signal sonore



Affichage après Start/Stop



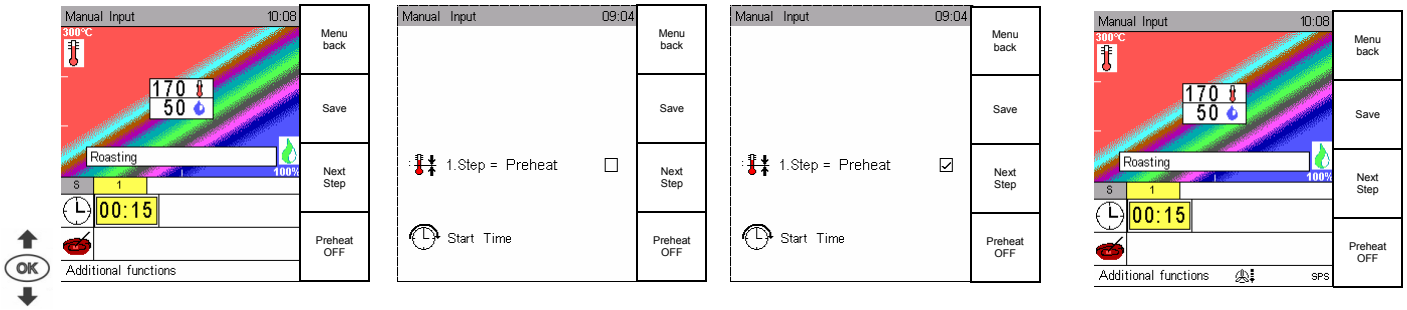
Mémoire

Après l'interruption ou la fin du programme, les données restent mémorisées. Le même programme peut redémarrer immédiatement.

3.7 Sélection des fonctions supplémentaires

- La ligne «Fct. supplémentaires» permet d'accéder à d'autres fonctions.
- Entrer manuellement température/humidité et le temps ou la température à coeur, confirmer avec **OK**.
- A l'aide de la flèche ⇩ avancer à la ligne «Fct. supplémentaires»

Entrée manuelle | Fonctions supplémentaires | Fonctions supplémentaires activées | Entrée manuelle



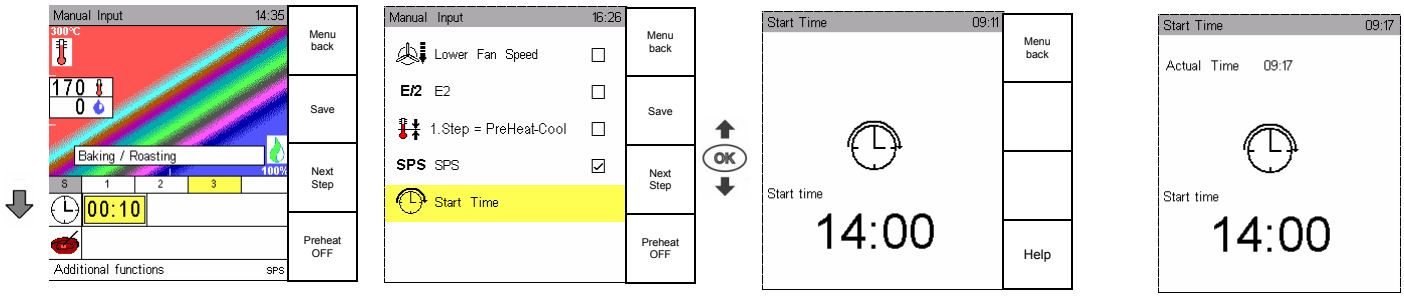
- Pour sélectionner une fonction supplémentaire ou pour en sortir, appuyer sur **OK,** "✓" apparaît ou disparaît.
- Pour revenir à l'image «Entrée manuelle» appuyer rapidement sur la touche «Retour au menu».
- Les fonctions supplémentaires choisies sont affichées dans la ligne info.

- Fonction activée: La vitesse du ventilateur est réduite.
- Fonction activée: La première phase d'un programme est definée préchauffer.
- Fonction activée: La cuisson peut être préprogrammée pour une cuisson en différé.

3.8 Cuisson en différé – Entrée manuelle des données

- Choisir «**Fct. supplémentaires»** et avancer à l'aide de la flèche Evolino ⇩ à «Cuisson en différé», confirmer avec **OK.**
- Après avoir indiqué l'heure de démarrage avec les flèches Evolino ⇧ ou ⇩ appuyer sur .

Entrée manuelle | Cuisson en différé | Entrer l'heure de démarrage | Affichage mode attente

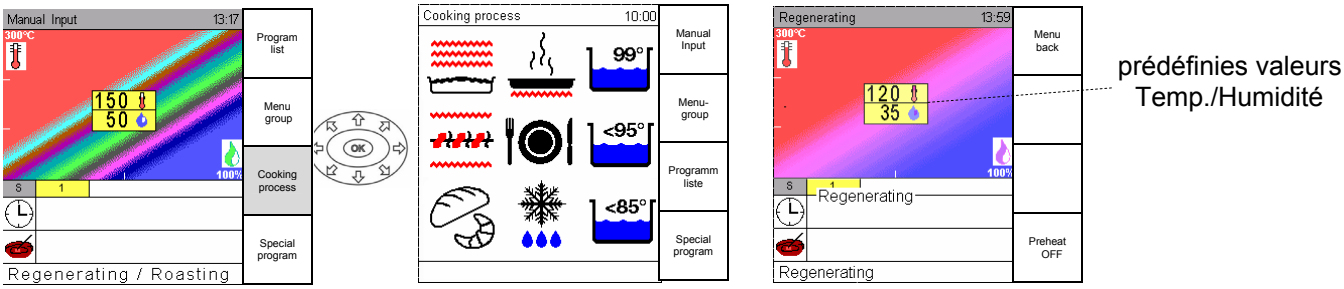


- Le four est en mode attente. Pour interrompre la préprogrammation de l'heure de démarrage, appuyer sur la touche . L'image «Entrée manuelle» réapparaît automatiquement sur l'écran et le programme préprogrammé peut démarrer en appuyant sur la touche .

4. Procédures de cuisson en fonctionnement semi-automatique

Afin de rapidement accédér à la relation température / humidité requise pour le type de cuisson désiré, sélectionnez les valeurs de température / humidité prédéfinies dans le menu « Types de cuisson ».

Après avoir sélectionné et validé le type de cuisson requis à l'aide des flèches directionnelles de la touche à bascule, la fenêtre permettant de définir la cuisson, déjà connue de la saisie manuelle, s'affichera.
Le curseur Climatic de l'écran Climatic montrera les valeurs de température et d'humidité prédéfinies.
Les autres saisies sont à effectuer selon le procédé habituel.

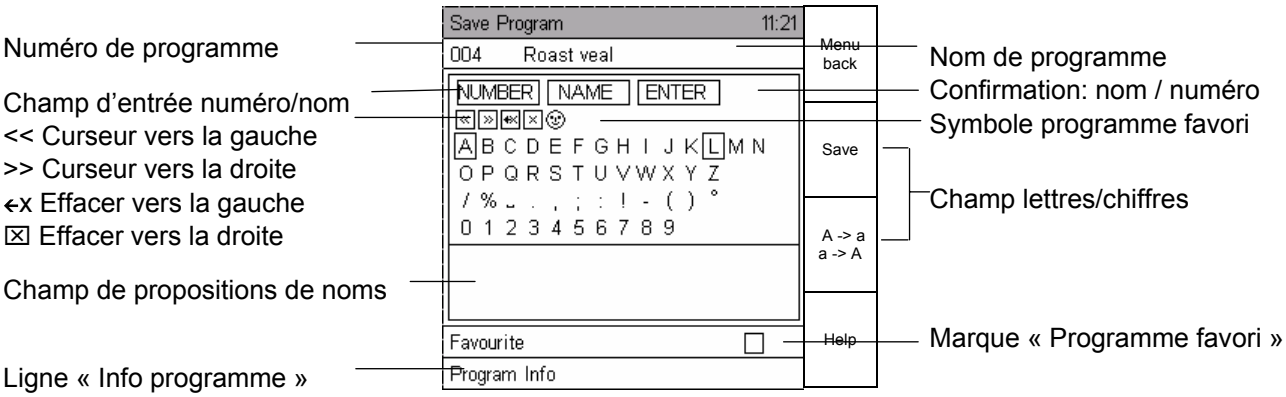


Symbole/Affichage	Modes de cuisson	Valeurs Température/Humidité
	Gratins	**230/0**
	Rôtis	**130/30**
99°	Cuisson vapeur	**99/100**
	Grillades	**180/0**
	Régénération	**120/35**
<95°	Cuisson à l'étuvée	**95/80**
	Pâtisseries	**160/10**
	Décongélation	**30/60**
<85°	Plats pochés	**85/100**

Le curseur Climatic de l'écran Climatic montrera les valeurs de température et d'humidité prédéfinies.

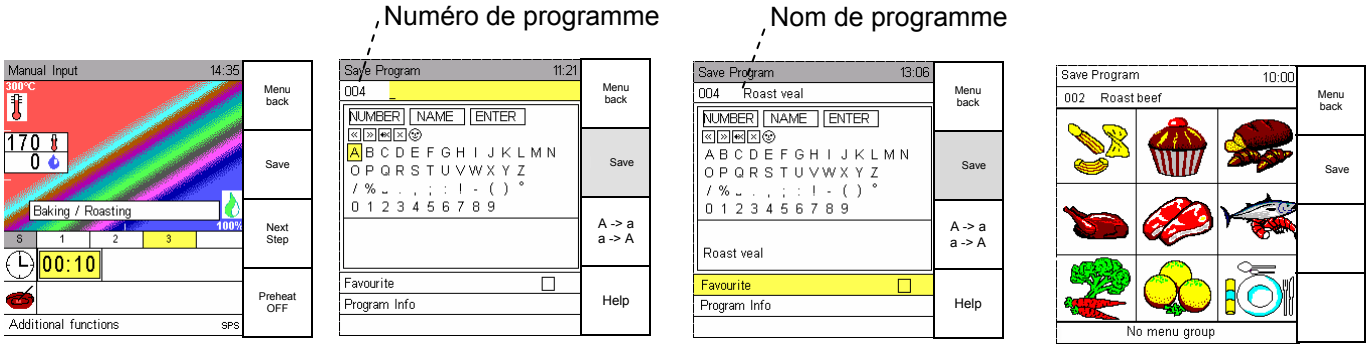
- Suite à la reprise ou la modification des paramètres de "température/humidité" prédéfinis, d'autres étapes de cuisson décrites dans la section 3.4 pourront être saisies.
- Pour la sauvegarde et la classification des programmes de cuisson d'un groupe de menus, veuillez vous référer à la section 5.1.

5. Mémoire de programmes


Numéro de programme
Champ d'entrée numéro/nom
<< Curseur vers la gauche
>> Curseur vers la droite
←x Effacer vers la gauche
☒ Effacer vers la droite
Champ de propositions de noms
Ligne « Info programme »
Save Program
11:21
004 Roast veal
Menu back
NUMBER
NAME
ENTER
A B C D E F G H I J K L M N
O P Q R S T U V W X Y Z
/ % ␣ . , ; : ! - ( ) °
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Save
A -> a
a -> A
Favourite
Help
Program Info
Nom de programme
Confirmation: nom / numéro
Symbole programme favori
Champ lettres/chiffres
Marque « Programme favori »

5.1 Mémoriser des programmes

- Entrée des données d'un programme et appuyer «Mémoriser»



- Le numéro de programme est déjà donné. On peut toutefois le changer.
  Avec de nouveaux programmes de cuisson le premier no de programme libre sera proposé.

- Sélectionnez les lettres/chiffres à l'aide des flèches directionnelles Evolino pour saisir le nom et confirmez par **OK**.
  Le **nom du programme** est limité à 22 signes.

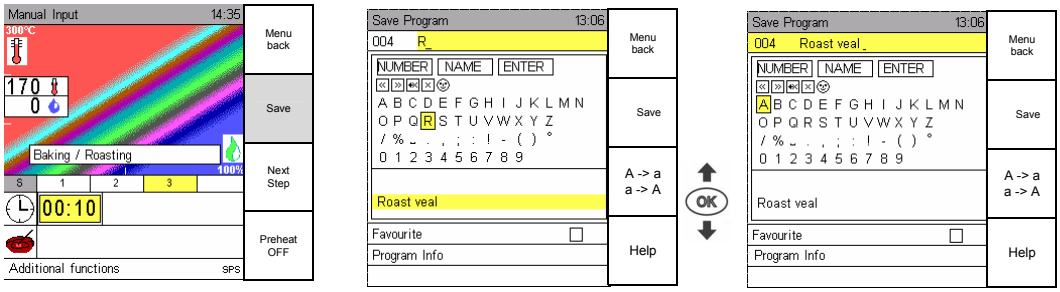
  Pressez la touche sensorielle **Mémoriser** pour mettre le programme en sauvegarde.
  La zone des menus avec les groupes de menus proposés s'affiche.
  Attribuez le programme à un groupe de menus ou mettez-le en sauvegarde sans attribution particulière.

  Appuyez sur la touche sensorielle **Mémoriser** pour mettre le programme en sauvegarde.

  Cliquez sur la touche **Start** pour lancer le programme ou bien retournez à l'écran de saisie.

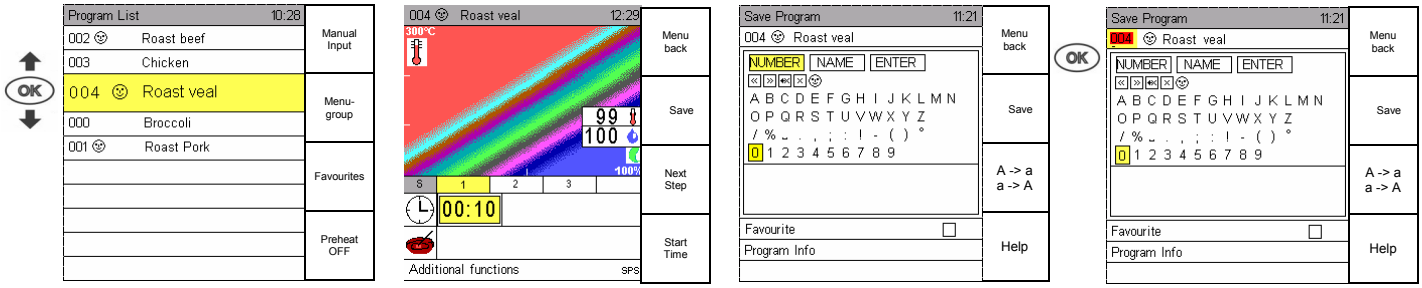
  Pour mémoriser d'autres informations procédez comme suit:
  Après avoir saisi le nom du programme passez à Enter à l'aide de la flèche directionnelle Evolino et confirmez par **OK.**
  L'option **OK** permet de marquer le programme en tant que favori.
  L'option **Info Programme** permet de mémoriser d'autres informations relatives au programme de cuisson.

Sélectionner un nom de programme dans les champ «Propositions de noms»



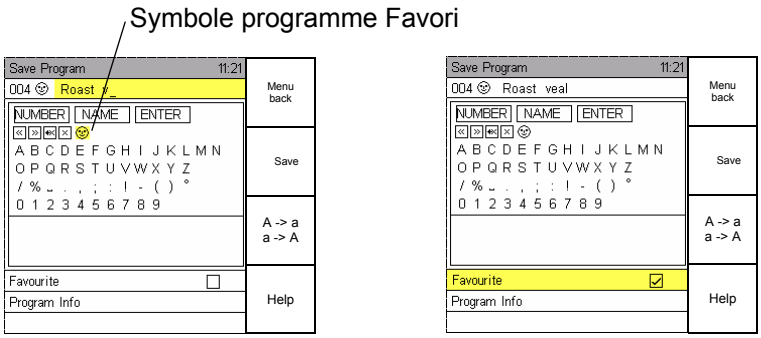
- Avec les flèches du Evolino, écrire la première lettre du nom du programme. Confirmer avec **OK** .
- Sélectionner le champ «Propositions» avec le Evolino flèche ⇩.
- 2 noms de programmes déjà existants commençant par cette lettre apparaissent comme propositions.
- Avec le Evolino ⇩ , faire défiler d'autres noms commençant par cette lettre. Les noms défilent par ordre alphabétique en remontant.
- En confirmant la proposition de nom avec **OK,** on peut l'éditer ou l'accepter avec **Entrer**.
- Pour d'autres entrées de données, voir chap. 5.1.

Changer un numéro de programme



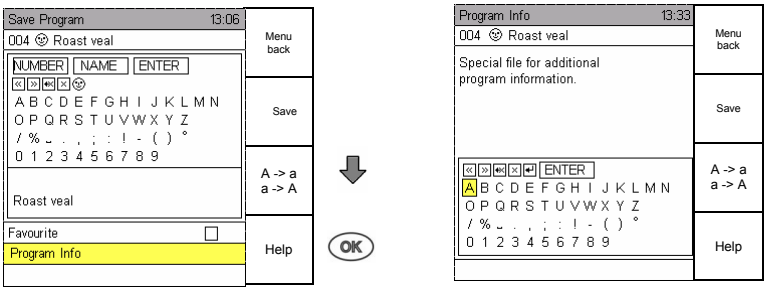
- Sélectionner le programme et confirmer avec **OK**.
- Appuyer sur la touche **Mémoriser**.
- Avec les flèches du Evolino, placer le curseur sur le champ d'entrée numéro et confirmer avec **OK**.
- Le champ d'entrée numéro devient jaune. Changer le numéro.
- Si le champ d'entrée numéro est rouge, cela signifie que le numéro n'est pas disponible. Cependant, on peut le recouvrir.
- Pour retourner à l'image des données, appuyer sur la touche **Mémoriser**.

Sélectionner un programme «favori»


Symbole programme Favori
Save Program 11:21
004 Roast
NUMBER NAME ENTER
A B C D E F G H I J K L M N
O P Q R S T U V W X Y Z
/ % _ . , ; : ! - ( ) °
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Favourite
Program Info
Menu back
Save
A -> a a -> A
Help
Save Program 11:21
004 Roast veal
Favourite
Program Info

- Marquer les programmes souvent utilisés avec le symbole „Programme favori“.
  On les choisit dans la liste des programmes ou la liste des favoris. Ils sont alors faciles à trouver.
- **Il y a deux possibilités pour marquer un programme favori**
  1. Placer le curseur sur le symbole ☺ et confirmer avec **OK**.
- **2**. Si le nom du programme a été confirmé avec **Entrer**, le curseur saute sur les programmes favoris.
  Pour marquer un programme favori „✓“, ou pour le supprimer de la liste des favoris, appuyer sur **OK**.

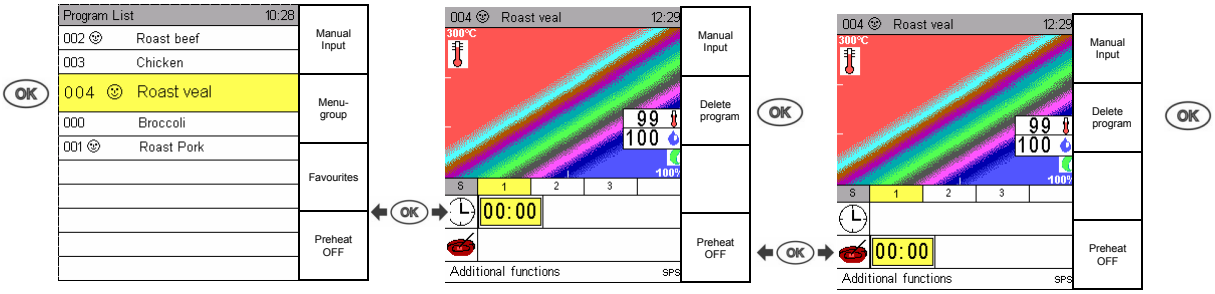
Informations supplémentaires pour un programme – Info Programme


Save Program 13:06
004 Roast veal
NUMBER NAME ENTER
A B C D E F G H I J K L M N
O P Q R S T U V W X Y Z
/ % _ . , ; : ! - ( ) °
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Roast veal
Favourite
Program Info
Menu back
Save
A -> a a -> A
Help
OK
Program Info 13:33
004 Roast veal
Special file for additional program information.
ENTER

- Après avoir mémoriser un programme avec Entrer utiliser la flèche du Evolino ⇩ pour choisir la ligne „Info programme“ et confirmer avec **OK**.
- L‘opérateur peut entrer des données spécifiques correspondant au programme en procédant sec. 5.1.
  Il peut écrire, par exemple utiliser des récipients perforés.

5.2 Effacer un programme

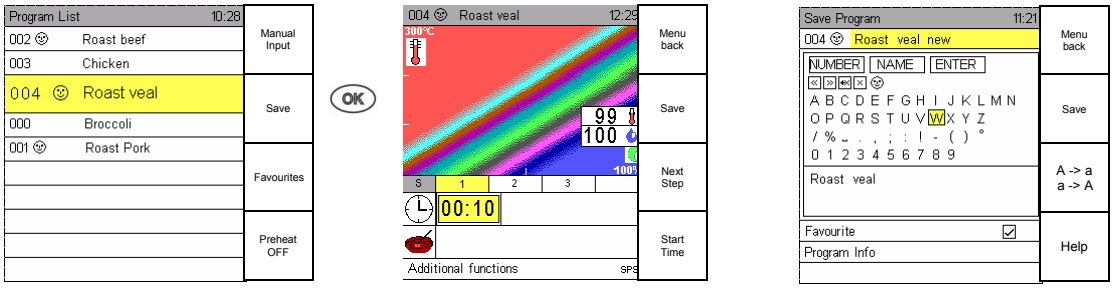
- Activer le programme de la liste des programmes et confirmer avec **OK.**



- Indiquer **00 :00** dans le champ d'entrée « Temps » ou «Température à coeur» et appuyer sur la touche «Effacer programme» .
- Le programme sélectionné est complètement effacé.

5.3 Copier un programme

- On peut recouvrir et copier des programmes mémorisés.
- Activer le programme de la liste et confirmer avec **OK** .

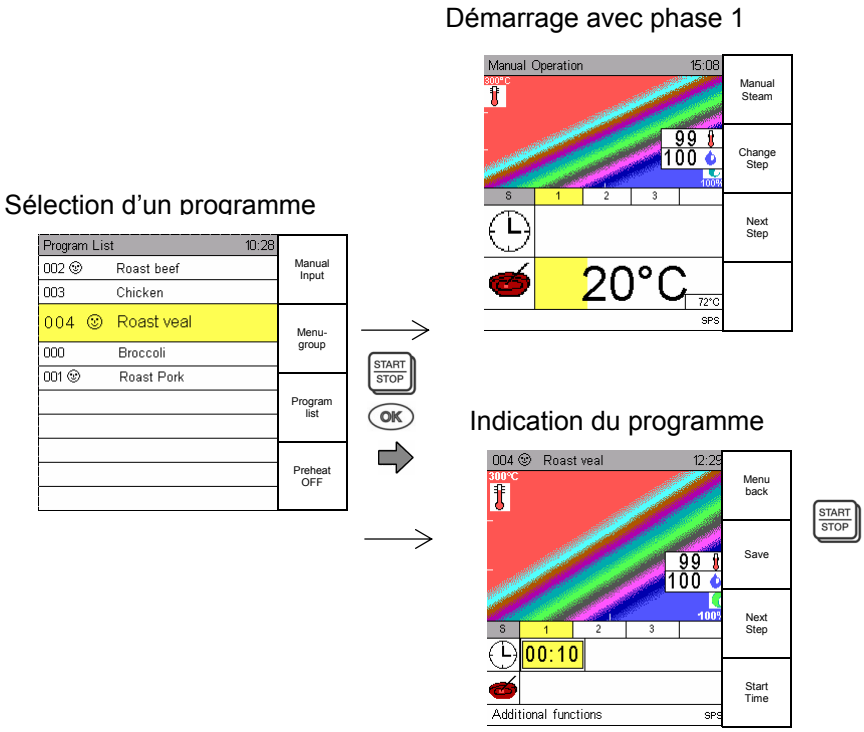


- Appuyer sur la touche **Mémoriser**.
- Pour écrire le nouveau nom ou le nouveau numéro de programme, voir sec. 5.1
  Placer le curseur sur Entrer pour confirmer.
- Appuyer sur la touche **Mémoriser** pour copier ou recouvrir le programme.
- Un même programme peut être mémorisé plusieurs fois sous des noms différents.

5.4 Sélectionner et mettre en marche un programme de la liste

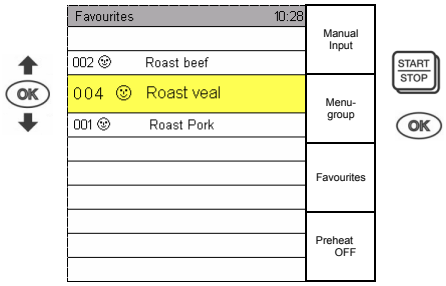
- On peut activer tous les programmes mémorisés avec la touche **Liste de progr**, maximum 300.

Sélectionner un programme de la liste des programmes



- Sélectionner un programme avec les flèches du Evolino ⇧ et ⇩.
- Pour faire démarrer le programme immédiatement, appuyer sur Start/Stop. Les données apparaissent sur l'écran et la cuisson commence.
- Pour vérifier les données appuyer sur **OK**, les données apparaissent sur l'écran, ensuite sur Start /Stop.
- De l'écran des programmes vous pouvez accéder Cuisson en différé au masque de saisie du temporisateur.
- La flèche ⇨ permet d'accéder aux «Infos programme».

5.5 Sélectionner et mettre en marche un programme favori

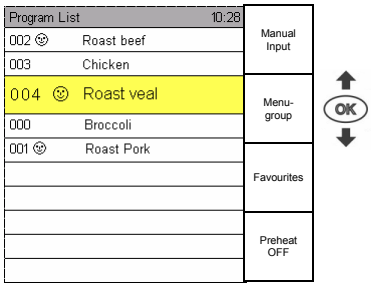


- **Les programmes favoris** sont marqués par le symbole smiley ☺ .
- Appuyer sur la touche « Programmes favoris ». La liste des programmes favoris apparaît.
- Sélectionner un programme favori avec les flèches du Evolino ⇧ ou ⇩.
- Pour faire démarrer le programme immédiatement, appuyer sur Start/Stop.
- Pour faire apparaître les données appuyer sur **OK**, puis ensuite sur Start /Stop.

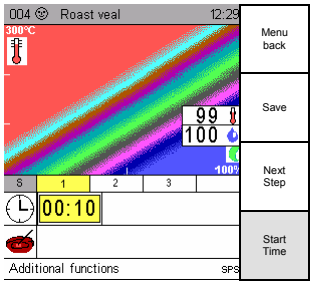
5.6 Préprogrammer une cuisson en différé

- Il est possible de préprogrammer le démarrage d'un programme au maximum 24 heures à l'avance.
- Sélectionner le programme de la liste des programmes et confirmer avec **OK.**
- Appuyer sur la touche "Cuisson en différé".
- Indiquer l'heure de démarrage avec les flèches du Evolino ⇩ ou ⇧ et appuyer sur la touche pour que le programme puisse démarrer à l'heure désirée.

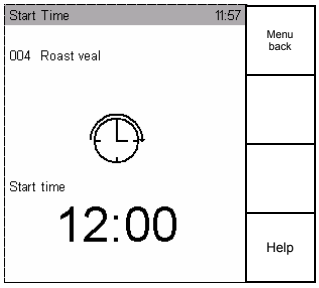
Sélection du programme

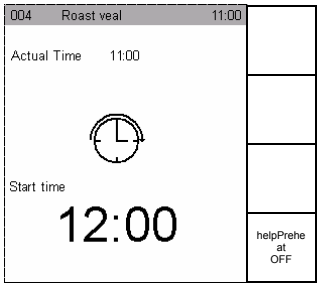


Appuyer sur „Cuisson en différé“



Entrer l'heure du démarrage





- Pour interrompre la préprogrammation d'une cuisson en différé, appuyer sur la touche .
  L'image de départ réapparaît automatiquement sur l'écran et le programme peut démarrer immédiatement en appuyant sur .

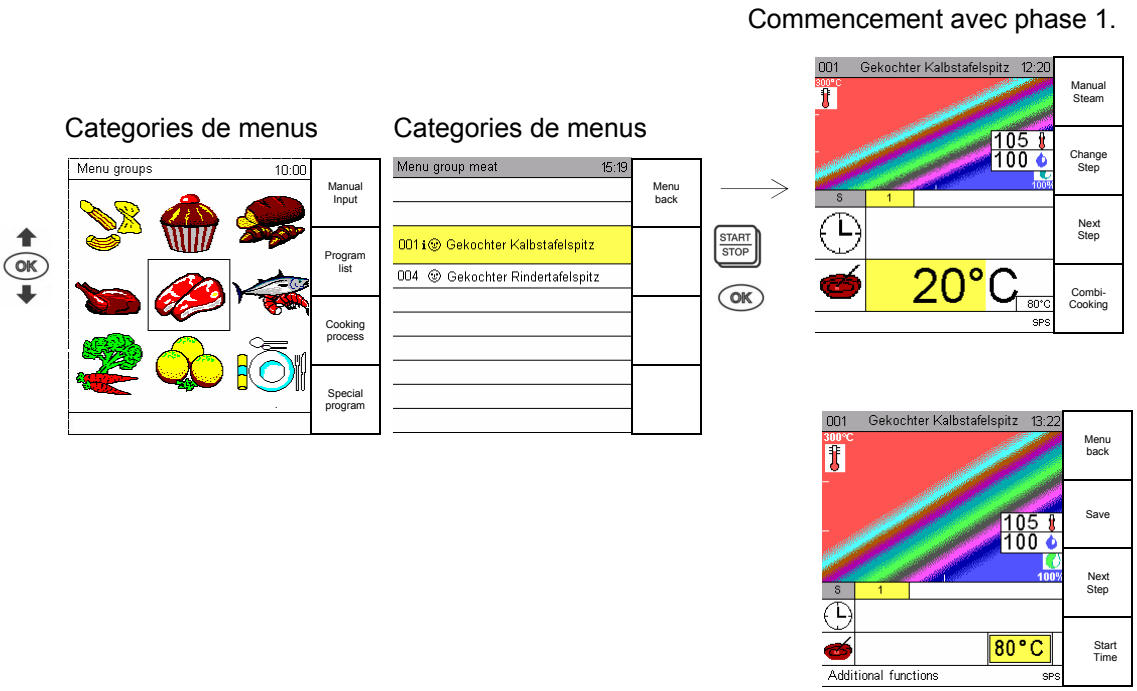
6. Menu groupes dans le fonctionnement entièrement automatique

6.1 Sélection et lancement d'un programme par Catégories de menus

Les touches sensorielles Liste de programmes, Favoris, Catégories de menus permettent d'accéder au menu **Catégories de menus**.

Sélectionnez le Groupe de menus avec la touche à bascule. Cliquez sur la **touche OK** pour sélectionner la zone du centre.
Les flèches directionnelles ⇩ et ⇧ permettent de sélectionner les programmes sauvegardés dans le Groupe de menus respectif.

En cliquant sur la touche Start/Stop, un programme peut-être immédiatement démarré ou être affiché en appuyant sur la touche **OK**, puis ultérieurment mis en marche en appuyant la touche Start/Stop.



6.2 Le mode picto

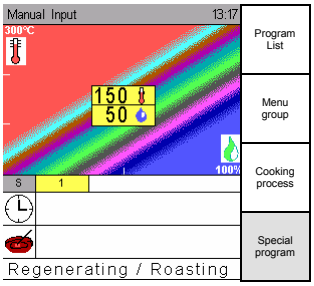
Avec un seul programme ayant été attribué à un groupe de menus, le menu des programmes s'affiche directement lors de la sélection du groupe respectif de menus.

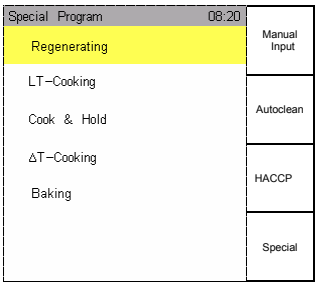
Avec le menu groupes de menus étant défini comme écran initial et 1 programme ayant été attribué à chacun des groupes de menus, le mode dit picto deviendra opérationnel.
Mettez l'appareil en marche, sélectionnez le groupe de menus et mettez le programme respectif en marche.

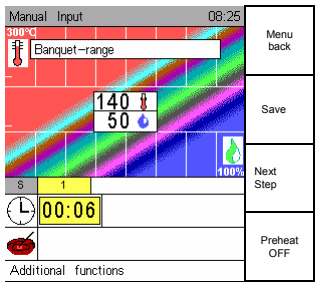
7. Programmes spéciaux

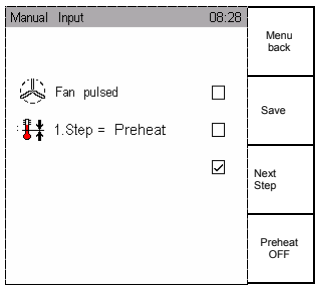
Pour activer d'autres programmes et fonctions spéciaux, appuyer sur la touche **Progr spécial**.

7.1 Programme Régénération









- Appuyer sur la touche **Progr. spécial** et confirmer Régénération avec **OK.**
- L'écran Climatic indique au milieu du champ rayé la marge de cuisson «Régénération», relation de température/humidité. Réglage de départ Régénération **température 140°C** et **50% humidité**.
- Indiquer la température et le degré d'humidité désirées avec le Evolino. Confirmer avec **OK**.
- Marges d'entrée des données: température **90°C – 180°C;** degré d'humidité **0 – 100%**
- Fonction **Préchauffer – Refroidir -** voir sec. 9.
- Pour entrer les données de plusieurs phases de cuisson, voir sec. 3.4.
  5 phases de cuisson par programme Régénération sont possibles.
- Indiquer le temps avec les flèches Evolino et mettre en marche avec .
- Pour mémoriser le programme Régénération, voir sec. 5.1.
- Le programme est alors mémorisé et est automatiquement classé parmi les programmes Régénérations comme suit: B-<nom du programme>. Le B signifie Régénération et permet de le reconnaître comme programme spécial.

Fonctions supplémentaires

- Pour sélectionner d'autres fonctions, activer la ligne «Fct. supplémentaires» avec ⇩.
- Sélectionner la fonction désirée avec les flèches du Evolino ⇧ ou ⇩ .
- Pour marquer la fonction supplémentaire « ✓ » ou pour la supprimer, appuyer sur OK.
- Il est possible d'en sélectionner seulement trois au maximum en même temps.
- La fonctions «SPS» est préréglée
- «Vitesse min»: Réglage de la vitesse du ventilateur.
  Pas de sélection = réglage de départ = vitesse maximale.
  Marquer avec OK « ✓ » pour une vitesse réduite.

Interruption du programme Régénération

- Pour interrompre le programme Régénération appuyer sur la touche START/STOP .
- La ligne info indique Marge - B.
- En appuyant de nouveau sur START/STOP le préchauffage recommence.

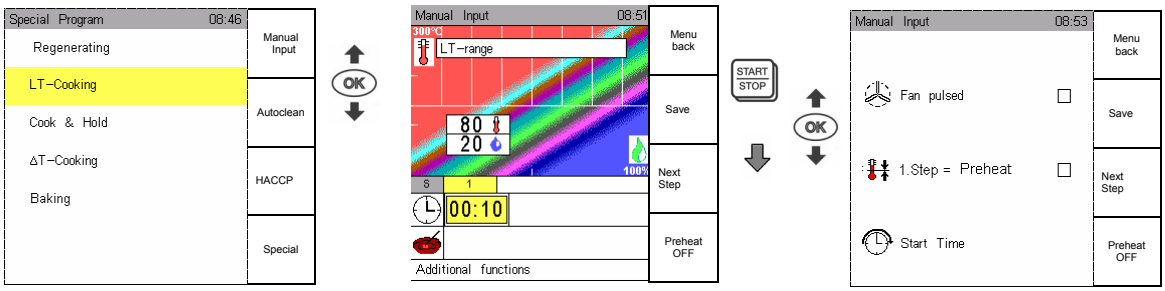
Fin du programme Régénération

- Le signal sonore retentit.
- Ouvrir la porte et sortir les plats.
- Refermer la porte.

Mémoire

- Pour faire redémarrer le même programme Régénération, appuyer sur START/STOP.

7.2. Programme BT-Cuisson à basse température

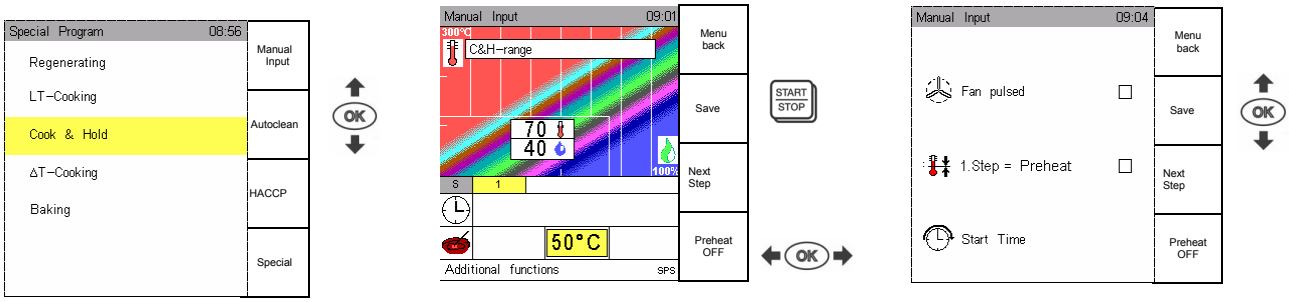


- Appuyer sur la touche „Progr. spécial“, puis avancer avec la flèche Evolino ⇩ à Cuisson basse température et confirmer avec OK.
- L’écran Climatic indique au-dessous du champ rayé la marge de cuisson à basse température, relation température/humidité. Réglage de départ Cuisson à basse température 80°C et 20% d’humidité.
- Indiquer la température et le degré d’humidité désirée avec le Evolino. Confirmer avec OK.
- Marges des données: température 30°C – 150°C; humidité 0 – 100%
- Si les données sont en dehors de ces marges, le four passe en „mode de cuisson standard“. Cela permet de faire marcher un autre programme (p.ex. saisir une viande) avant une cuisson à basse température.
- Fonction Préchauffer – Refroidir - voir sec. 9.
- Pour entrer les données de plusieurs phases de cuisson, voir sec. 3.4.
  12 phases de cuisson par programme à basse température sont possibles.
- Indiquer le temps et faire démarrer avec ◈.
- Pour mémoriser un programme à basse température, voir sec. 5.1.
- Le programme est alors mémorisé et est automatiquement classé parmi les programmes à basse température comme suit: BT-<nom du programme>. Le BT signifie basse température et permet de le reconnaître comme programme spécial.

Fonctions supplémentaires

- Pour sélectionner d’autres fonctions, activer la ligne Fct. supplémentaires avec ⇩.
- Sélectionner la fonction désirée avec les flèches du Evolino ⇧ et ⇩ .
- Pour marquer la fonction supplémentaire « ✓ »ou pour la supprimer, appuyer sur OK.
- Il est possible d’en sélectionner seulement quatre au maximum en même temps.
- Les fonctions Vitesse min et SPS sont présélectionnées.
- En cas de vitesse cadencée, le degré d’humidité est adapté.
- Vitesse min: Réglage de la vitesse du ventilateur.
  Pas de sélection = réglage de départ = vitesse maximale.
  Marquer avec OK « ✓ » pour une vitesse réduite.

7.3 Programme Cook & Hold

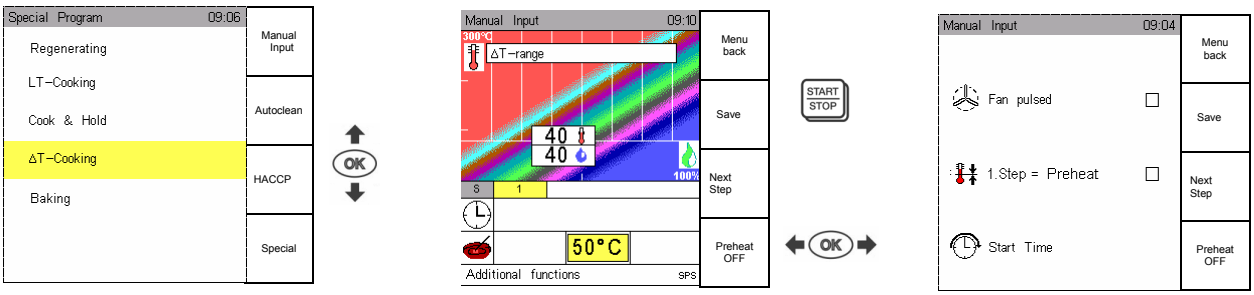


- Appuyer sur la touche „Progr. spécial“ , puis avancer avec la flèche Evolino ⇩ à Cuisson Cook & Hold et confirmer avec OK.
- L’écran Climatic indique au-dehors du champ rayé la marge de cuisson Cook & Hold, relation température/humidité. Réglage de départ pour la cuisson Cook & Hold 70°C et 40 % d’humidité.
- Indiquer la température et le degré d’humidité désirées avec le Evolino. Confirmer avec OK.
- Marges des données: température 30°C – 120°C, humidité 0 – 70%.
- Si les données sont en dehors de ces marges, le four passe en „mode de cuisson standard“. Cela permet de faire marcher un autre programme (p.ex. saisir une viande) avant le programme Cook & Hold.
- Fonction Préchauffer – Refroidir - voir sec. 9.
- Pour entrer les données de plusieurs phases de cuisson, voir sec. 3.4.
  5 phases de cuisson par programme sont possibles.
- Indiquer le temps et/ou la température à coeur avec les flèches Evolino et mettre en marche avec ◈.
- Pour mémoriser un programme Cook & Hold, voir sec. 5.1.
- Le programme est alors mémorisé et est automatiquement classé parmi les programmes Cook & Hold comme suit: C+H-<nom du programme>. Le C+H signifie Cook & Hold et permet de le reconnaître dans la liste comme programme spécial.

Fonctions supplémentaires:

- Pour sélectionner d’autres fonctions, activer la ligne « Fct. supplémentaires» avec ⇩.
- Sélectionner la fonction désirée avec les flèches du Evolino ⇧ et ⇩ .
- Pour marquer la fonction supplémentaire « ✓ »ou pour la supprimer, appuyer sur OK.
- Il est possible d’en sélectionner seulement quatre au maximum en même temps.
- La fonction SPS est présélectionnées.
- En cas de vitesse cadencée, le degré d’humidité est adapté.
- Vitesse min: Réglage de la vitesse du ventilateur.
- Pas de sélection = réglage de départ = vitesse maximale.
- Marquer avec OK « ✓ » pour une vitesse réduite.

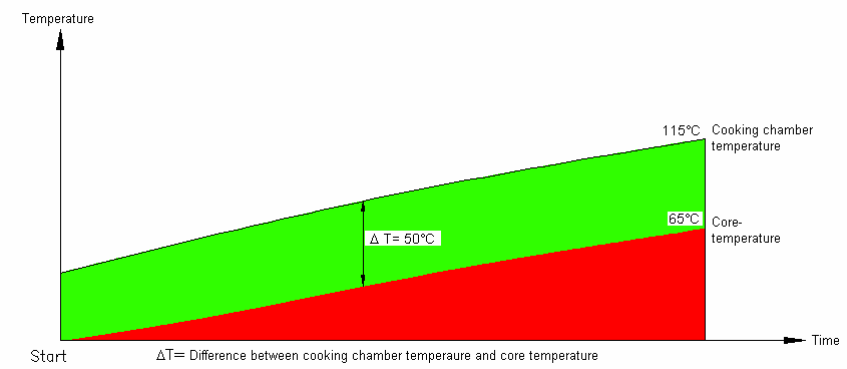
7.4 Programme Cuisson Delta-T (△T)



- Appuyer sur la touche „Programmes spéciaux“, puis avancer avec la flèche Evolino ⇩ à «Cuisson △T» et confirmer avec OK.
- L'écran Climatic indique au-dessous du champ rayé la marge de cuisson **△T**, relation température/humidité. Réglage de départ pour la «**Cuisson △T» 40°C** et **40% d'humidité**.
- Indiquer la température et le degré d'humidité désirées avec le Evolino. Confirmer avec **OK.**
- Marges des données**: température 1°C – 80°C, humidité 0 – 100%.**
- Fonction **Active Temp -** voir sec. 9.
- Pour entrer les données de plusieurs phases de cuisson, voir sec. 3.4.
  5 phases de cuisson par programme sont possibles.
- Indiquer la température à coeur avec les flèches Evolino et mettre en marche avec .
- Si le programme est mémorisé, il est automatiquement classé parmi les programmes △T comme suit: △T -<nom du programme>. Le △T permet de le reconnaître dans la liste comme programme spécial.
- En cas de cuisson △T, la température de l'espace cuisson augmente au fur et à mesure que la température à coeur augmente.

Exemple

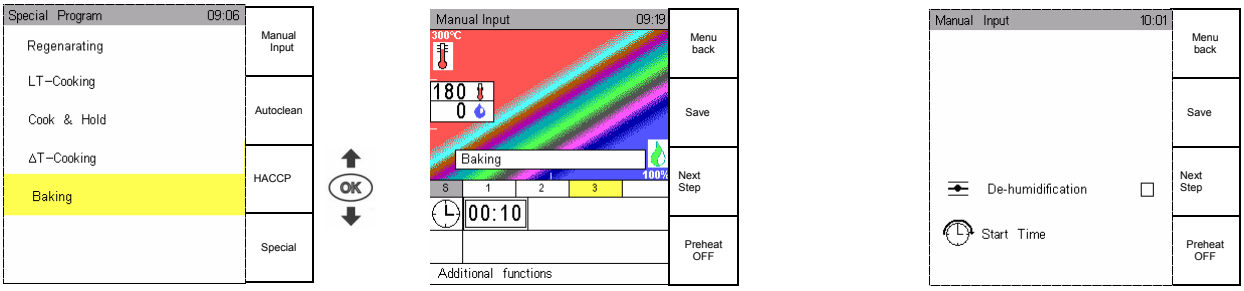
- Entrée de données: △T = 50°C Température à coeur 65 °C
- Au début du programme △T, la température à coeur actuelle est indiquée p. ex. 20°C
- On y ajoute △T = 50°C. Ce qui donne au début dans l'espace cuisson: Température △T 50°C + température à coeur actuelle 20 ° C = 70°C
- Au cours de la cuisson la température à coeur augmente et celle de l'espace cuisson également, conforme à △T, p. ex. △T 50°C + Température à coeur 35° C = 85°C température dans l'espace cuisson.
- Dans cet exemple, la température à coeur a été réglée sur 65°C. Dès que celle-ci est atteinte, il y a une température de l'espace cuisson de : △T 50°C + Température à coeur 65°C = **115°C**



Fonctions supplémentaires: Cuisson △T

- Pour sélectionner d'autres fonctions, activer la ligne « Fonctions supplémentaires» avec ⇩.
- Sélectionner la fonction désirée avec les flèches du Evolino ⇧ et ⇩ .
- Pour marquer la fonction supplémentaire « ✓ »ou pour la supprimer, appuyer sur OK.
- Il est possible d'en sélectionner seulement quatre au maximum en même temps.
- La fonction «SPS» est présélectionnées.
- En cas de vitesse cadencée, le degré d'humidité est adapté.
- Vitesse min: Réglage de la vitesse du ventilateur.
- Pas de sélection = réglage de départ = vitesse maximale.
- Marquer avec OK «✓» pour une vitesse réduite.

7.5 Cuisson



- Sélectionner l'option **Programme spécial** via la touche tactile.
  Sélectionner «Cuisson» à l'aide du Evolino Pro Navigator et confirmer avec **OK**.
- Le curseur Climatic permet la saisie de la température/quantité de vapeur.
- Plage d'entrée: Temp. **0 - 300°C** et quantité de vapeur **10 ÷ 1000 ml** ou secondes.
- Réglage de base cuisson: temp. **180°C et quantité de vapeur 0.**

Saisir le programme de cuisson manuel

1. Saisir la température souhaitée située entre 0°C ÷ 300°C à l'aide du Evolino Pro Navigator.
2. Réglage de la quantité de vapeur avec le Evolino Pro Navigator: 10 ÷ 1000 ml ou 0.
   Gradation par paliers de 10 ml.
   Si la quantité de vapeur est fixée sur **«0»** pour la première étape de cuisson, l'affichage de l'heure indique **0:00** et le temps de cuisson compris entre **0:00** et **23:59** est saisi via les flèches ⬅ OK ➡.
   Si la quantité de vapeur est fixée sur **«>0»** pour la première étape de cuisson, l'affichage de l'heure indique **0:00** et le temps de cuisson compris entre **0:00** et **23:59** est saisi via les flèches ⬅ OK ➡.
   Après l'entrée du temps de cuisson et la confirmation de l'affichage **OK**, le chiffre **0** sec. apparaît dans l'affichage «température à cœur» et le temps de repos compris entre **0÷99 secondes** peut être saisi via les flèches ⬅ OK ➡. Le temps de repos peut également être fixé sur **0**.

- Lors de la saisie de l'étape de cuisson, **il convient toujours d'indiquer la durée**, aucune autre saisie n'étant possible dans le cas contraire.
- L'appareil doit toujours être préchauffé. La sélection et la fonction **Préchauffage – Refroidissement** est décrite au paragraphe 9.
- Pour la saisie de plusieurs étapes de cuisson, cf. para. 3.4. 20 étapes de cuisson max. sont possibles par programme de cuisson.
- Démarrer l'appareil via ⏀. Sauvegarder les programmes de cuisson, comme décrit au para. 5.1.

Fonctions supplémentaires

- Une humidification manuelle supplémentaire reste toujours possible tant que la touche tactile « jet de vapeur » est enfoncée.
- La ligne « fonctions supplémentaires » permet la sélection d'autres fonctions de programme.
- Sélection via les flèches ⇧ et⇩ du Evolino Pro Navigator.
- Sélection ou annulation via **OK**, les fonctions supplémentaires choisies sont marquées par « ✓ ».

Interruption du programme de cuisson

- La touche « Start/Stop » permet d'interrompre le programme de cuisson.
- « Cuisson » apparaît dans la ligne d'info.

Fin du programme de cuisson:

- Un signal est émis à la fin du programme.
- Ouvrir les portes et retirer le produit de cuisson.
- Le programme de cuisson peut être relancé via ⏀.

7.6 Fonction HACCP

Une mémoire cyclique mémorise 200 programmes au maximum. Toutes les données sont enregistrées automatiquement pendant la cuisson. Le programme de nettoyage « Autoclean » (Option) est aussi mémorisé.

7.6.1 Interface – câble de connexion

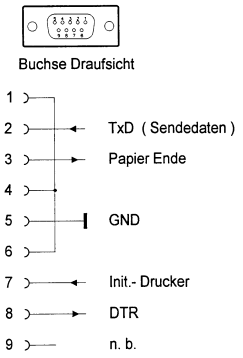
Si une imprimante est branchée à l'appareil, on peut imprimer les protocoles à condition que l'imprimante puisse imprimer au moins 40 lettres/signes par ligne et qu'elle ait un port de communication sériel. Données de l'imprimante: 9600,N,8,1.

La douille pour brancher le câble se trouve dans la sortie de la douche (clapet).

Fiche No.:
EXTERN Douille Min-D à 9 broches

Fonction:
RS 232 C Interface sérielle
(9600, N, 8, 1)
9600 BAUD, 8 bit de données,
EVEN PARITY,
1 STOPBIT

➔ **Connecter l'imprimante**



Douille vue d'en haut

TxD (données émettrice)
Papier épuisé

GND

Imprimante Init.
DRT
n.b.

Setting of DIP Switch Thermal Printer NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON	■	■	■	■	■		■	
OFF						■		■

Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

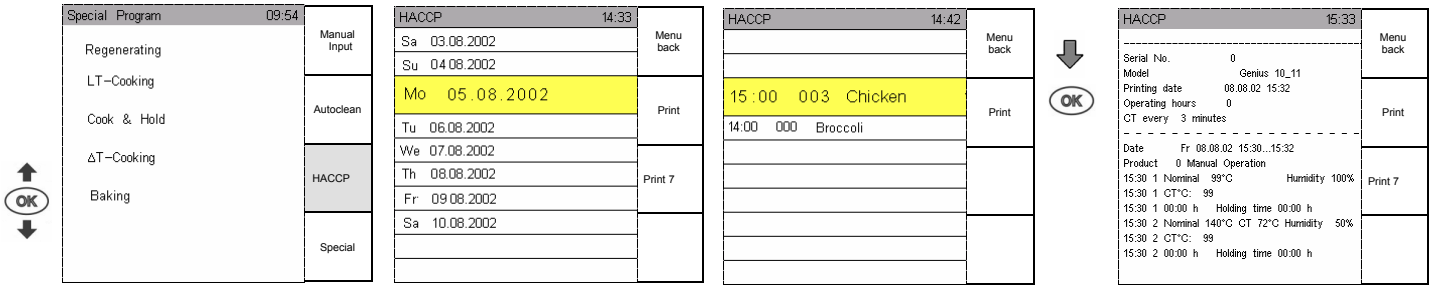
	1	2	3	4
ON				
OFF	■	■	■	■

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

7.6.2 Sélectionner et imprimer des protocoles de cuisson

⚠ Connecter/déconnecter l'imprimante au/du four seulement si les deux appareils ne archent pas. La commande et/ou l'imprimante risqueraient sinon d'être détériorée/s.

- Le four doit être allumé, mais aucun programme de cuisson ne doit marcher.
- Pour la sortie de protocoles HACCP, il est indispensable que l'heure et la date affichées sur le four soient justes – voir sec. 11.2.1.
- Appuyer sur la touche „Progr. spécial", puis avancer avec la flèche Evolino ⇩ à HACCP et confirmer avec OK.
- L'écran HACCP offre une liste avec les jours de semaine et les dates, un jour étant marque jaune.
- Avec la flèche du Evolino ⇩ la liste HACCP défile en remontant sur le champ marqué.
- Appuyer sur la touche «Imprimer» pour faire imprimer les protocoles de ce jour.
- Pour faire imprimer uniquement un programme de cuisson, sélectionner le jour et confirmer avec **OK.** Ensuite sélectionner le programme désiré et confirmer avec **OK.**
  Le programme choisi est affiché et peut être imprimé en appuyant sur la touche «Imprimer»
- En appuyant sur la touche «Imprimer 7» les protocoles des 7 derniers jours (programmes de cuisson et d'Autoclean) sont imprimés.



Protocole de cuisson

```
Numéro de série      0
Modèle                 Genius 10_11
Date impression      05.07.03 08:00
Heures de service    60
TC toutes les 3 minutes
- - - - - - - - - - - - - - - - - - -
Date        Fr 04.07.03 08:49...10:11
Programme: 12  Rôtis de veau
08:49 1 Nominal  99°C          Humidité 100%
08:59 1 00:10 h   Temps de maintient 00:10 h
09:00 2 Nominal 140°C TC 72°C Humidité  60%
09:01 2 TC°C:  16  19  21  24  27  30
09:23 2 TC°C:  33  37  40  43  47  50
09:41 2 TC°C:  53  57  60  63  68  72
09:59 2 00:59 h   Temps de maintient 00:59 h
10:00 3 Nominal 180°C          Humidity  10%
10:10 3 00:10 h   Temps de maintient 00:10 h
10:11 Stop
Consommation d'énergie totale 5,60 kWh
Consommation d'eau 0,00 l
```

➔ Numéro de série

➔ Modèles
™ Imprimé le
➔ Nombre d'heures total de service de l'appareil

➔ Date de cuisson

➔ Nom de programme

➔ Début de la cuisson du programme

➔ Suivi de programme – plusieurs phases de cuisson – Steptronic

➔ Relevé de la température à coeur (TC) toutes les 3 – ou à volonté toutes les 10 minutes.

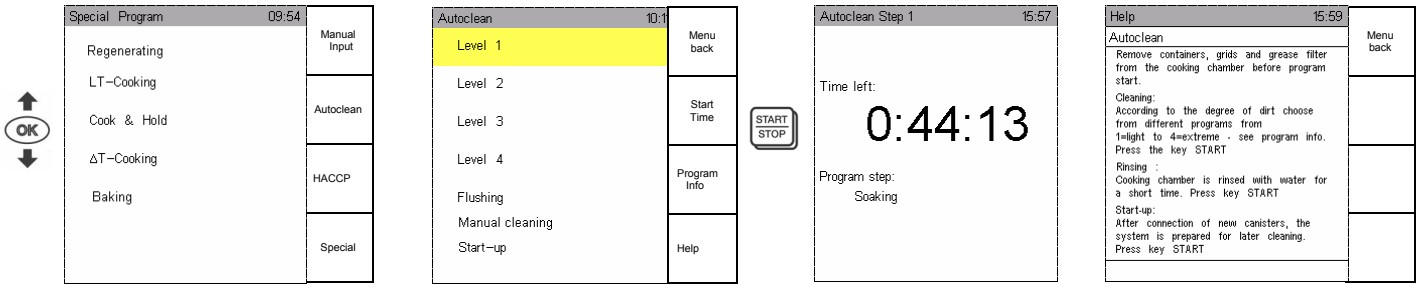
Temps de maintient

➔ Fin de programme
➔ Consommation d'énergie du programme
➔ Consommation d'éau

⚠ **Au mode cuisson combinée les valeurs de la température principale ne seront pas saisies explicitement à partir du moment de la sélection de la fonction Cuisson combinée.**

7.7 Nettoyage de la chambre de cuisson

7.7.1 Nettoyage automatique Avec Autoclean



- Avant de procéder au nettoyage, s'assurer qu'il y a suffisamment de nettoyant et de rince-éclat dans les bidons. Contrôle visuel.
- Appuyer sur la touche **Progr. spécial**. Sélectionnez Autoclean avec sur la touche.
- L'écran offre la liste des programmes d'Autoclean selon le degré de saleté, sélectionner le degré avec la flèche ⇩ et démarrer le programme avec ◈
- Pour lire les données exactes relatives au degré de saleté sélectionné, appuyer sur la touche «Info programme».
- Commencez la mise en marche à l'aide de la flèche directionnelle ⇧.

Programmes Autoclean

Il y a plusieurs programmes au choix selon le degré de saleté de l'espace cuisson.

Affichage	**Durée**	**Programme**
Degré de saleté 1	env. 45 min.	Amollissement, 1 x nettoyage, rinçage, séchage
Degré de saleté 2	env. 1,2 h	Amollissement, 2 x nettoyage, rinçage, séchage
Degré de saleté 3	env. 1,4 h	Amollissement, 3 x nettoyage, rinçage, séchage
Degré de saleté 4	env. 2,15 h	Amollissement, 4 x nettoyage, rinçage, séchage
Lavage rapide	env. 2 min.	Rinçage à l'eau
Mise en service	env. 2 min.	Remplissage des conduites (Voir mode d'emploi Autoclean)
Nettoyage Manuel		

Quel que soit le degré de saleté sélectionné, la fonction „Refroidissement" (Cool-down) est activée automatiquement dans le cas où la température de l'espace cuisson serait supérieure à la température de nettoyage.

- La fonction refroidissement fait baisser la température du four à 80°C. La ligne info clignote avec le symbole correspondant et l'écran affiche: «four refroidit».
- Une fois la température atteinte, le programme Autoclean se poursuit automatiquement au degré de saleté sélectionné.
- Un refroidissement manuel n'est pas nécessaire si la porte est ouverte.

7.7.2 Nettoyage manuel

- Nous recommandons de sélectionner avec le curseur Climatic une température max. de 60° C et un degré d'humidité de 100% et de confirmer avec **OK.**
- Utilisez la flèche ⇩ du Evolino pour accéder au champ «temps».
- Régler le temps à 10 minutes avec les flèches ⇦ et ⇨.
- Appuyer sur START/STOP.
- Laisser les portes-plaques, grilles et récipients dans le four afin d'amollir les restes de graisses et d'aliments.
- Dès que le signal retentit, vaporisez le produit nettoyant dans la chambre de cuisson, sur les grilles, les portes-plaques, le filtre anti-graisse etc.

⚠ **Ne jamais vaporiser de produit nettoyant dans un four chaud.**
Laisser agir le produit pendant 10 minutes environ

Observer les instructions du fabricant.
Appuyer sur la touche **START/STOP**. Un signal retentit après 10 minutes.
Eteindre l'appareil. Si nécessaire, répéter le procédé de nettoyage.

⚠ **Rincer soigneusement la chambre de cuisson à l'aide de la douchette.**

⚠ **Les fours Evolino sont équipés d'une douchette. Utilisez la uniquement pour laver l'intérieur de l'espace cuisson et jamais pour nettoyer les surfaces extérieures !**

⚠ **S'il reste du produit nettoyant dans l'espace de cuisson, des problèmes de corrosion peuvent se produire!**

Pour terminer, sécher l'intérieur de la chambre de cuisson à 130°C, 0% d'humidité pendant 10 minutes. Laisser la porte entreouverte pour aérer l'espace de cuisson. Veillez à ne pas endommager le thermostat lors du nettoyage.

7.7.3 Nettoyage Autoclean en différé

- Il est possible de préprogrammer le démarrage au maximum 24 heures à l'avance. La préprogrammation se fait en appuyant sur «Autoclean», puis «En différé». Régler le temps de démarrage désiré et appuyer sur Start/Stop.
- Autoclean se mémorise comme les autres programme et peut s'imprimer.
- Pour la sortie de protocoles il est indispensable que l'heure et la date affichées sur le four soient justes – voir sec. 10.2.1.

7.7.4 Sélectionner et imprimer les protocoles Autoclean

- Avancer à la fonction HACCP – voir sec. 7.6 puis sec. 7.6.2.
- Sélectionner le jour désiré et confirmer avec **OK**.
- Choisir le programme Autoclean à être imprimé et appuyer sur la touche Imprimer
- Appuyer sur la touche **Imprimer 7** pour imprimer les protocoles des derniers 7 jours, y inclus les programmes d'Autoclean.

7.7.5 Consignes de sécurité

⚠ Utiliser uniquement le nettoyant Salvis AG MULTI-CLEAN spécial et le rince-éclat Salvis AG MULTI-CLEAN . Ces produits sont conçus spécialement à cet usage.
Les dispositifs de sécurité du four sont conformes aux clauses de la réglementation relative à l'eau potable en ce qui concerne l'usage de ces produits.
L'utilisation d'autres produits (nettoyant et rince-éclat) non recommandés par Salvis AG AG peuvent entraîner des dégâts au niveau du joint de porte et de la chambre de cuisson.
Nous déclinons dans ce cas toute responsabilité liée aux dégâts consécutifs qui ne peuvent être en aucun cas couverts par notre garantie.

⚠ **Changer ou remplir les bidons de nettoyant et de rince-éclat:**
Suivre les instructions du fabricant. Le port de gants, lunettes et vêtement de protection est obligatoire.

⚠ **Pour des raisons de sécurité, ne pas ouvrir la porte pendant la marche du programme Autoclean.** De nettoyant, rince-éclat ou de l'eau brûlante risquent de gicler. Si toutefois pour une raison exceptionnelle l'ouverture de la porte est nécessaire, il faut d'abord interrompre le programme Autoclean.

⚠ **Au cas ou l'appareil n'est pas utilisé pendant plus longtemps, laver le système Autoclean très soigneusement avec de l'eau tiède, afin d'éviter le collage de nettoyant et rince-éclat sur les éléments intégrés.**

Enlever les raccords à vis des bidons et placer les bouts des tuyaux avec les filtres dans de l'eau tiède. Démarrer Autoclean avec la phase **Lavage rapide** et rincer l'espace soigneusement jusqu'à ce que aucun nettoyant ne reste dans les tuyaux et dans l'espace

Avant le nettoyage

⚠ Avant de procéder au nettoyage, s'assurer qu'il y a suffisamment de nettoyant et de rince-éclat dans les bidons. **Contrôle visuel !**
Vérifier qu'il n'y a plus de nourriture dans l'espace cuisson.
Retirer le filtre anti-graisse, le filtre d'écoulement, les récipients, grilles, plaques etc.
Les nettoyer à part.
Pour les fours sur pieds, placer le chariot à l'intérieur du four.

Changer les bidons

⚠ **S'il n'y a plus de nettoyant ou de rince-éclat dans les bidons, il faut les changer ou remplir. Faire attention aux raccords, le rouge pour le nettoyant, le bleu pour le rince-éclat.**

- Avant le premier programme Autoclean, appuyer sur la touche «Progr. spécial», avancer avec la flèche Evolino ⇩ à «**Autoclean»** et confirmer avec **OK.**
- Puis avancer à « Mise en service » et appuyer sur la touche ◈.
- Après cette mise en service, l'Autoclean est de nouveau prêt pour l'utilisation.

8. Cuisson combinée

Le mode cuisson combinée peut être sélectionné soit en mode manuelle soit en mode programme.

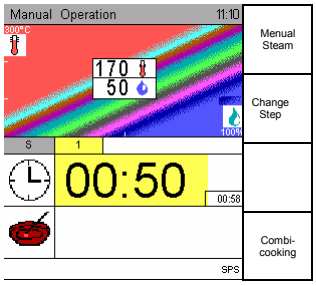
Il permet le lancement de différents programmes de cuisson à des heures différentes.

La touche sensorielle Cuisson combinée est active :

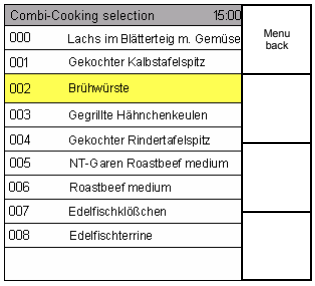
1. lors d'une cuisson en cours
2. si vous avez sélectionné l'option **préchauffer** suite au processus Active Temp.
3. avec le processus Active Temp ayant été prévu pour la dernière étape de cuisson d'un programme à plusieurs étapes.

- Procédez à la saisie manuelle selon les dispositions de la section 3.1, sélectionnez un programme de cuisson de la liste des programmes ou procédé de cuisson.
- Lancez le programme par la touche **START/STOP**
- La touche sensorielle Cuisson combinée permet la sélection d'autres programmes de cuisson régis par une seule étape de cuisson et la même plage de temps de la liste des programmes ainsi que le lancement par la touche **OK**.
- Le temps permanent des programmes lancés s'affiche.
- Avec le processus de cuisson ayant initialement été lancé sous le régime d'une température principale, la plage de temps fixe écoulée ainsi que les temps permanents des autres programmes en cours seront affichés.

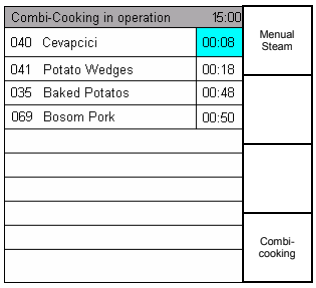
Affichage 1



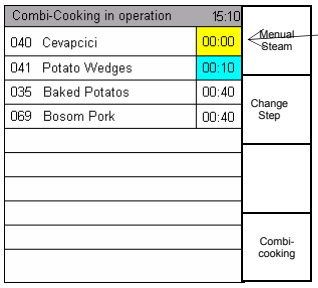
Affichage 2



Affichage 3

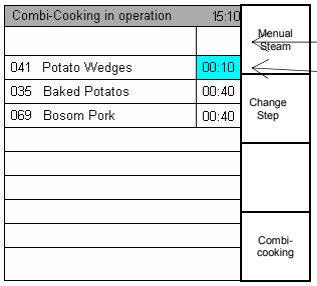


Affichage 5



- Un sablier étant terminé, affichage **0.00** vous entendrez un signal sonore, la ligne respective sera mis en relief.
- Ouvrez la porte du cuiseur combiné et retirez les préparations cuites.

Affichage 6



- L'affichage du programme exécuté disparaît.
- Le sablier passera au programme de cuisson montrant la première plage de temps inférieure à celle du programme précédant.
- La touche **Start/Stop** permet d'interrompre le mode **Cuisson combinée**, l'affichage virera à la saisie manuelle, voir sec. 3.1.
- Tous les processus **Cuisson combinée** ayant été terminés, le système retournera au mode de la saisie manuelle, voir sec. 3.1.

9. Préchauffer – Refroidir (Active Temp)

Il est toujours mieux de préchauffer, respectivement de refroidir le four.
Utilisant la fonction **Préchauffer – Refroidir** la température à l'intérieur du four est réglée à une température nominale, préréglée à l'usine. Donc cette fonction offre deux procédés.
L'espace s'échauffe si la température à l'intérieur est inférieure à cette température nominale.
L'espace se refroidit si la température à l'intérieur est supérieure à cette température nominale.
Le procédé expliqué ici se réfère au préchauffage, le refroidissement se déroule pareil.
Une fois la fonction choisie, le four reconnaît s'il faut préchauffer ou refroidir.
Il y a deux possibilités:

1e Phase Préchauffer – Refroidir 1.Step = Préchauffa

La première phase d'un programme est définée définie "préchauffer".

- Après avoir entré **toutes les phases** d'un programme de cuisson, avancer aux **Fonctions supplémentaires** et choisir **Préchauffa** «✓»
- Activer avec **OK** et appuyer sur pour démarrer le programme.
- Dès qu'on ouvre la porte pendant le préchauffage, le préchauffage s'arrête. Renfermer la porte et le préchauffage continue jusqu'à ce que la température nominale soit atteinte.
- Dès que la température nominale est atteinte, un signal sonore retentit et la ligne Info indique **Préchauffa End**.
  Le signal sonore se répète régulièrement jusqu'à l'ouverture de la porte.
- La température nominale est maintenue pendant une heure au maximum.
- Remplir le four et fermer la porte. Le programme démarre automatiquement avec la première phase du programme entré.
- Si le préchauffage est interrompu par l'utilisateur en appuyant sur la **touche à effleurement «Préchauffa off »** le programme démarre immédiatement avec la première phase de cuisson.
- Il est possible de mémoriser un programme avec la fonction "Active Temp".
  Un tel programme est marqué avec le symbole dans la liste des programmes.

2. Mode manuel: "Préchauffer-Refroidir"

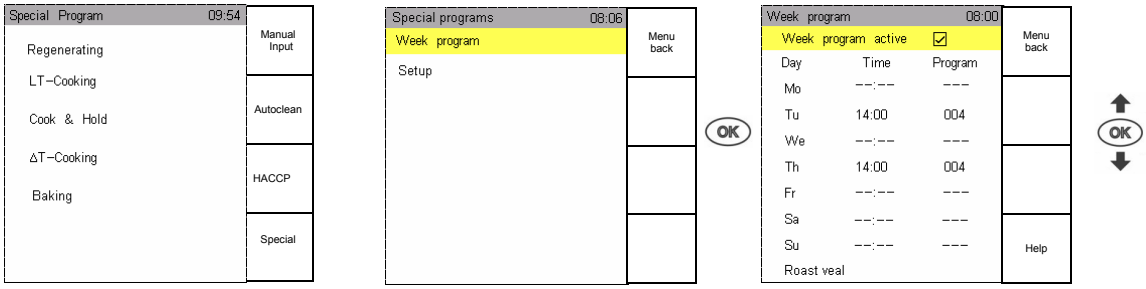
En cas de mode manuel le four est préchauffé à une température de 20% de plus de la température de la première phase du programme à suivre.

- Appuyer sur la **touche à effleurement Active Temp** et choisir la fonction **Préchauffa** «✓».
- Continuer comme décrit pour **1.Step= Active Temp**. La fonction est ajoutée au programme qui suit.
- Il est impossible de mémoriser la fonction „Préchauffage manuel" avec un programme de cuisson.
- Il est possible de désactiver la fonction "**Cool Down Funktion" (= refroidir)** à l'aide de la touche à effleurement **Service** dans la liste des **paramètres de l'appareil**.
- Il est également possible d'activer cette fonction **1. Step= Préchauffa** ou **Préchauffage en mode manuel** en combinaison avec les programmes spéciaux Régénération, Cuisson BT, Cook&Hold et cuisson ΔT
- Choisir toutes les autres fonctions à l'aide de la ligne «Fonctions supplémentaires**»**, comme d'habitude.

10. Service

10.1 Programme de la semaine

– La préprogrammation d'un programme de la semaine à venir n'est possible qu'avec des programmes de la liste. Cette fonction permet l'entrée du temps de démarrage d'un programme aux jours et aux temps sélectionnés.

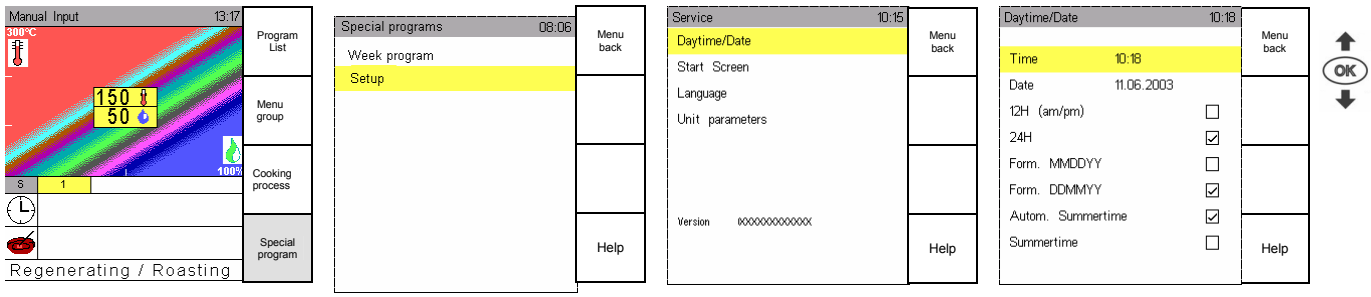


– Ouvrir la liste des programmes, choisir un programme et appuyer sur la touche «Service».
– Pour marquer la fonction supplémentaire «✓» ou pour la supprimer, confirmer avec OK.
La programmation de la semaine est activée.
– Choisir le jour et entrer le programme et le temps de démarrage avec les flèches directionnelles du Evolino Pro Navigator ⇩ et ⇨.
– Terminer l'enregistrement avec OK. Le four se met en route au jour sélectionné.
– Appuyer sur la touche «Retour au menu» et retourner à l'écran «Entrée manuelle».

10.2 Setup

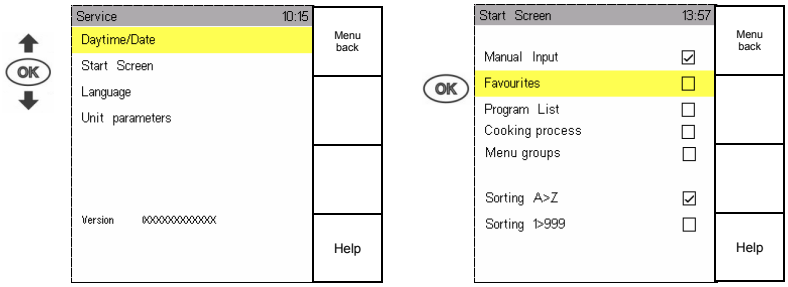
10.2.1 Fonction Jour / Date

– A la livraison, la minuterie affiche l'heure actuelle.Toutefois, s'il était nécessaire de remettre la pendule à l'heure, il est possible de le faire. Il est aussi possible d'actualiser la date.
– Appuyer sur la touche «Service» et ensuite sur «L'heure du jour/date». Confirmer avec OK.
– Avec les flèches du Evolino Pro Navigator ⇧ et ⇩, changer la date et l'heure, indiquer la nouvelle heure/date avec les flèches ⇦ ou ⇨ et confirmer avec OK.
– A la page heure/date, il est possible d'activer d'autres variantes, p. ex. changement d'heure été/hiver ou la manière d'indiquer l'heure et date. Sélectionner avec les flèches du Evolino ⇧ ou ⇩ ce que vous désirez, il sera marqué «✓».
– Confirmer toujours avec OK.



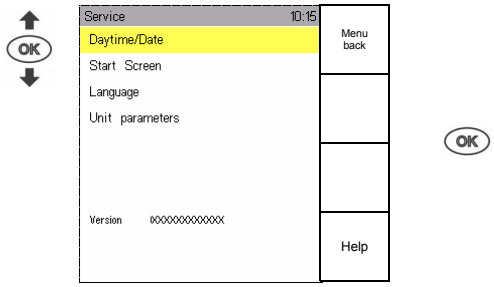
10.2.2 Fonction Image de départ

- Vous avez le choix entre 5 différents écrans initiaux.



- Sélectionnez ou abandonnez l'écran actif „✓“ en cliquant sur la touche OK.
- L'écran de la saisie manuelle, voir section 4, n'est pas illustré.

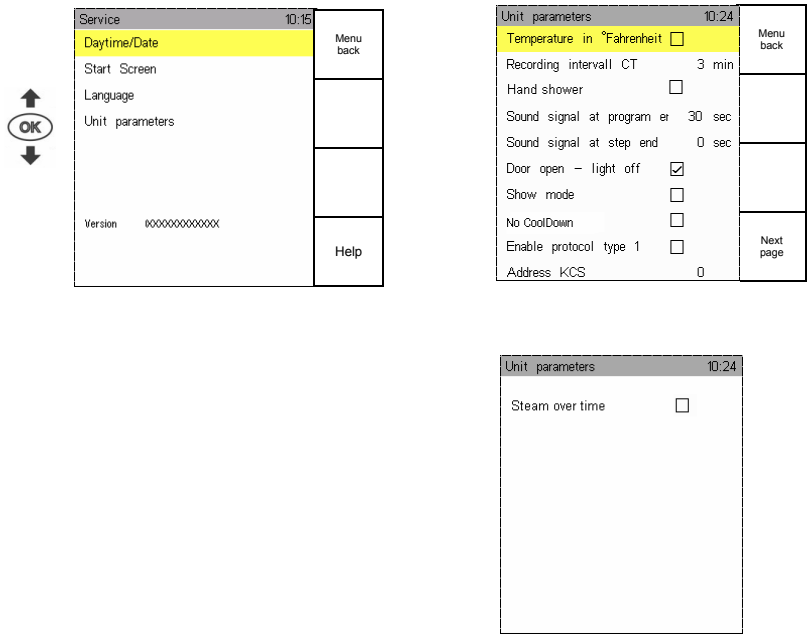
10.2.3 Fonction Choix de Langues



- Les fonctions, les menus et toutes les informations peuvent être affichés en plusieurs langues. Appuyer sur la touche «Service», avancer avec la flèche du Evolino ⇩ à «Langue» et confirmer avec OK.
- Sélectionner la langue désirée avec les flèches du Evolino ⇧ ou ⇩ et confirmer avec OK, la langue choisie est marquée «✓»“.

10.2.4 Paramètres de l’appareil

- Appuyer sur la touche Service pour activer, déactiver ou changer les dífférentes fonctions.
- Sélectionner ce que vous désirez avec les flèches du Evolino. Il sera marqué „✓“ et confirmer avec OK.



11. Erreur

11.1 Symboles de dérangement

- Appuyer sur la touche « Aide» pour savoir ce que signifie les symboles de dérangement.
- Les symboles affichés donnent les causes possibles du dérangement et proposent des solutions.
- Si le Evolino ne fonctionne pas correctement, veuillez-vous aider du tableau ci-dessous. Le cas échéant, éteindre le four, le débrancher et fermer le robinet d'eau.

⚠ **Appeler le service après-ventes.**

Symboles de dérangement	Cause	Quoi faire ?
	Le four ne marche pas tant que la porte est ouverte	Fermer la porte
	Opération en principe possible, même avec des programmes utilisant de l'eau mais utilisation de l'Autoclean pas possible	Ouvrir l'alimentation d'eau dure
	Opération en principe possible, même avec des programmes utilisant de l'eau mais absence d'humidité dans la chambre de cuisson	Ouvrir alimentation d'eau douce
	Pour toutes sortes de dérangements Le four peut marcher	Appeler **le service après-ventes!** Le symbole reste affiché tant que le service après-ventes n'est pas intervenu
	Le symbole reste affiché tant que la température correcte pour AUTOCLEAN n'est pas atteinte	Ne rien faire!

- Appuyer sur la touche «Retour au menu» pour revenir à l'écran précédent.
- Au bout d'un instant, l'écran précédent réapparaît automatiquement.

⚠ Lors d'une rupture de la sonde à coeur, il est possible de terminer le programme en route. Attention: Contrôle visuel/manuel. Ensuite, on peut continuer à travailler sans un réglage avec la température à coeur et attendre la réparation.

11.2 Messages d'erreur

Défaut	Description	Réaction, dépannage
001	La porte est ouverte	Pause! Fermer la porte ou éliminer le défaut sur le commutateur de la porte.
111	Sonde chambre de cuisson 1, absence de signal	Arrêt de l'opération !
112	Sonde chambre de cuisson 2, absence de signal	Arrêt de l'opération !
113	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement! Réparer la rupture de la 1ème sonde P2 **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
114	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement! Réparer la rupture de la 2ème sonde P2 **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
115	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement! Réparer la rupture de la 3ème sondeP2 **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
116	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement! Réparer la rupture de la 4ème sonde P2 **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
117	Sonde de condensation de vapeur, absence de signal	Avertissement! Réparer la rupture de sonde P3. **Le fonctionnement avec une sonde défectueuse est possible!**
212	Surchauffe chambre de cuisson, thermostat de sécurité ou Klixon M1 déclenché	Arrêt de l'opération ! **Appeler le service-après-ventes !**
311	Absence de pression d'eau	Mode cuisson: Avertissement / nettoyage automatique: Pause Ouvrir le robinet. Éliminer la cause de la pression d'eau insuffisante à l'extérieur de l'appareil. Vérifier le fonctionnement du pressostat. Attention! L'appareil fait une pause en nettoyage automatique! **L'appareil peut être utilisé sans eau en mode cuisson!**
313	Douchette	Activer la douchette dans le menu Service
511	Contrôle module	Attention! Parties électroniques, température au-dessus de 65°C **Opération possible, appeler le service-après-ventes !**
512	Control module	Attention! Parties électroniques, température au-dessus de 70°C **Appeler le service-après-ventes !**

11.3 Dérangements mineurs et remèdes

Si des dérangements surviennent sur le four, il s'agit souvent de peu de chose. Avant de faire appel au service après-vente, essayer de les remédier à l'aide du tableau ci-dessous.
Si vous ne pouvez pas trouver la faute, mettre le four à l'arrêt et le débrancher du réseau électrique.

⚠ **Informer le service après-vente**
Informer les dates de l'appareil qui se trouvent sur la plaque indicatrice.

INCIDENT	CAUSE	REMEDE
La puissance calorifique se montre incorrecte ou le ventilateur ne démarre pas.	Un coupe-circuit s'est déclenché	Vérifier l'installation électrique. Réenclencher le coupe-circuit du secteur
Il n'y a pas de production de vapeur dans l'enceinte	Le robinet d'eau est fermé	Ouvrir le robinet d'eau
L'eau ne s'écoule pas de la chambre de cuisson	L'écoulement est bouché	Nettoyer le filtre d'écoulement, Rincer l'écoulement
Dépôt de rouille dans la chambre de cuisson	La qualité de l'eau est pauvre, l'adoucisseur d'eau est épuisé	Filtrer l'eau, suivre les instructions d'installation.
	Un produit à nettoyer impropre	Utiliser Salvis AG MULTI CLEAN
	Il y a des résidus du nettoyeur à l'intérieur	Toujours laver soigneusement l'intérieur de l'espace
	Il y a des particules en fer dans la conduite d'eau amenée	Enlever toutes pièces en acier-non allié
Les parois intérieures sont recouvertes de calcaire	Le degré hydrotimétrie de l'eau est trop élevé ou l'adoucisseur est épuisé	Connecter le four à un adoucisseur ou régénérer votre adoucisseur
La vapeur s'échappe par la Porte	Le joint de porte s'est usé.	Réajuster le crochet d'attache (bec-de-cane)
	Le joint de porte est défectueux	Informer le service après-vente ou remplacer le joint

12. Mise hors-service

⏻ Eteindre le four avec **la touche MISE EN CIRCUIT**. La diode de la touche s'éteint.
Fermer **le robinet d'eau.**
Si le four ne doit pas marcher pendant longtemps, le débrancher.

⚠ **Important**
Porte
De la vapeur brûlante s'échappe. Ouvrir la porte doucement, d'abord de quelques centimètres pour laisser la vapeur s'échapper.

13. Nettoyage et entretien

Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté.
Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourritures risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.

Entretien des joints de porte

D'une manière générale, un joint de porte est une pièce d'usure.

La durée de vie d'un joint dépend essentiellement de la manière dont il est entretenu.

- Les graisses et les produits nettoyants attaquent le matériau du joint et accélèrent son usure.
- Le poulet et la graisse de porc ont un effet particulièrement agressif.

Pour cette raison, nous vous prions de respecter les instructions d'entretien suivantes:

- Nettoyer le joint chaque jour à la main, à l'aide d'un produit nettoyant dégraissant doux.
- Éliminer les résidus de produit nettoyant à l'eau claire.
- Laisser la porte ouverte la nuit de manière que le joint puisse se détendre.
  Même si l'appareil n'est pas utilisé, laisser la porte ouverte.
- Vérifier régulièrement si le joint est en bon état. S'il est abîmé, faites-le remplacer, cela permet d'éviter que de la vapeur et de l'air ne s'échappent de l'appareil.
- Même pour les appareils équipés du système de nettoyage Autoclean, le joint doit être nettoyé à la main. Il est fréquent que des résidus de graisse et de produit de nettoyage se déposent sur la partie extérieure du joint. Lorsqu'ils y demeurent, celui-ci se désagrège à ces endroits.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement un détergeant original Salvis AG.

Nettoyage de la porte vitrée

La porte est composée en deux pièces. La vitre intérieure est pivotante.
Ouvrir pour nettoyage.

Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.

Nettoyage du panneau

Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.

Nettoyage des surfaces extérieures

Utiliser un produit de nettoyage dissolvant les graisses ou un produit spécial pour l'acier.

⚠ **Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau, d'un nettoyeur à haute pression ou d'un épurateur de vapeur. Les jets d'eau risquent d'endommager des éléments de construction de l'appareil ou de toucher des pièces vives.**
DANGER de choc électrique aux personnes. Pas de jet d'eau dans une enceinte trop chaude !

Nettoyage du filtre anti-graisse

Lors du nettoyage quotidien, nettoyer également le filtre anti-graisse.
En cas de saleté tenace, nous recommandons de le nettoyer dans un bain de nettoyage ou dans la machine à laver la vaisselle. Pour terminer rincer le filtre anti-graisses à fond à l'eau pure.

Il serait même préférable de travailler avec deux filtres, dont l'un trempera toujours dans un bain de nettoyage.

Nettoyage des égouttoirs

Nettoyer les deux égouttoirs, celui sur la porte et celui sous la porte, au moins une fois par semaine, respectivement si nécessaire.

Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane d'air

Nettoyage au moins chaque semaine, respectivement selon encrassement.

Mettre le four à l'arrêt et le laisser refroidir.

Décrocher le filtre anti-graisse

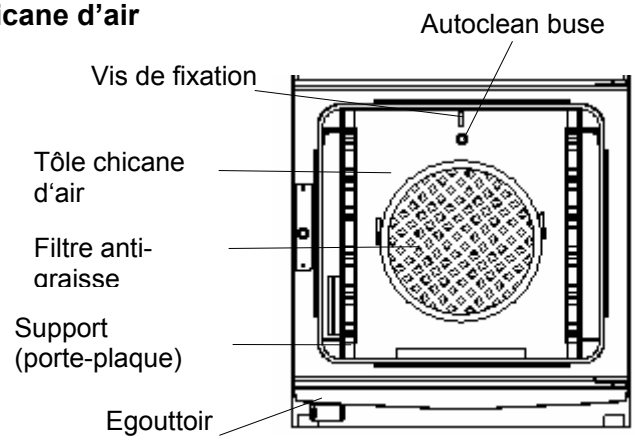
Décrocher les supports (porte-plaque)

Retirer les vis de la tôle chicane

Retirer la tôle chicane et la nettoyer

Nettoyer le filtre d'écoulement.

Nettoyer l'espace interne.



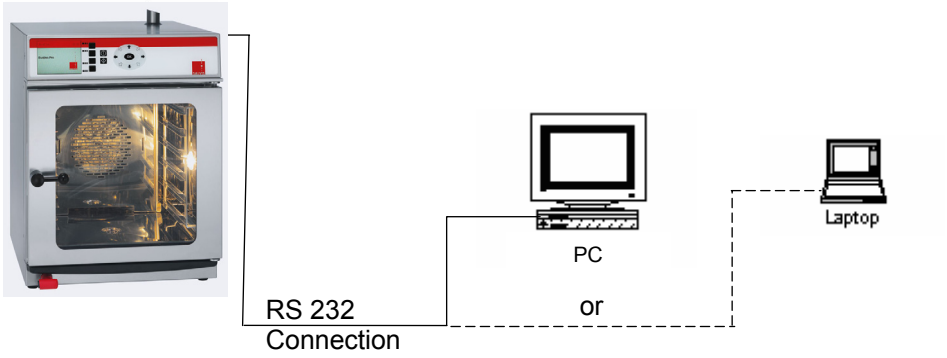
Pour la mise en place, procéder dans l'ordre inverse.

⚠ **Il est interdit de travailler avec un four sans tôle chicane d'air**

14. Communication ProConnect ↔ Four mixte

14.1 Mise en service: Communication PCPrg ProConnect ↔ Four mixte

- Etablir une conduite de communication entre l'ordinateur et le four mixte d'un système «point-to-point» RS 232 avec le câble de raccord prévu.
- Attacher un bout du câble de raccord à la douille extérieure SubD9 dans l'entonnoir du tuyau de la douchette et l'autre bout du câble à l'ordinateur.



- Le four mixte se trouve en mode Standby, si nécessaire débrancher le four.
- L'ordinateur est en service, le programme PCPrg ProConnect démarre.
  Ajuster l'adresse du four mixte dans le programme PCPrg de l'ordinateur.
- Ajuster le Com-Port du PCPrg sur l'interface à utiliser pour la connexion PCPrg ↔ Four mixte
- En cas d'une connexion de USB-Port de l'ordinateur à un adaptateur USB/RS232, cette interface est également reconnue un Com-Port sur l'ordinateur.
- Il est possible de tester dans un dialogue l'ajustement correcte de l'adresse du four et l'interface (check communication).
- Naturellement il y a d'autres possibilités individuelles de connexion et mise en réseau à l'aide des systèmes RS 485.
- Pour informations ultérieures appeler notre service après-vente (hot-line) ou le département de vente.

14.2 Interconnexion aux systèmes de contrôle de cuisine

- A condition que du matériel et du logiciel appropriés soient disponibles la mise en réseau est possible.

15. Accessoires et équipements en option

Elément inférieure, acier inoxydable 6x2/3	Ouvert 10 glissières/10 niveaux
Appuie murale 6x2/3	1 paire
Filtre anti-graisses 6x2/3	Recommandation: Un 2ième filtre pour changer
Nettoyant	1 litre avec pistolet pulvérisateur Bidon 10 litres
Pulvérisateur à pompe de pression	Contenu 1,5 litre
Grille	GN 2/3 Acier inoxydable ou chromé
Plaque pâtissière	GN 273 Acier inoxydable, émaillé ou aluminium perforé profondeur 20 mm
Récipients/bacs	GN 2/3 Acier inoxydable ou émaillé, perforé ou non-perforé, profondeur, 40, 65, 100.

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Phone +41 62 788 1818
Fax +41 62 788 1895
www.salvis.ch
info@salvis.ch